



## Chinese tomatensoep

**2 personen**

Bereidingstijd: 20 minuten

### Ingrediënten:

- 4 tomaten
- 1 pak gezeefde tomaten
- 250ml water
- 2 eetl. 0% appelmoes of een ½ appel geraspt
- 2 eieren
- 2 tenen knoflook
- 100 gr. taugé
- 100 gr. Champignons
- 1 ui
- 1 lente-ui
- 2 cm gemberwortel
- 1 eetl. azijn
- 2 eetl. kikkoman sojasaus
- 80 gr. Volkoren noedels
- 2 eetl. arachideolie

### Bereidingwijze

1. Pel en snipper de knoflook en het ui.
2. Maak de gember schoon en rasp het fijn.
3. Verhit 1 eetl. olie in een soeppannetje en fruit hierin ui, knoflook en gember.
4. Ondertussen maak je de champignons schoon en snijd deze in fijne plakjes.
5. Was de taugé.
6. Snijd de tomaten in kleine stukjes.
7. Snijd de lente-ui in diagonale schijfjes
8. Klop de eieren los.
9. Voeg de champignons toe in de soeppan en laat kort mee bakken.
10. Doe de gezeefde en verse tomaten, azijn, water, appel(moes) en kikkoman in de soeppan.
11. Verhit 1 eetl. olie in een pan om de omelet te bakken.
12. Voeg de noedels en taugé toe aan de soep en kook ze max 4 minuten
13. Snijd ondertussen de omelet in reepjes.
14. Schep de soep in een kom en serveer de omeletreepjes en lentui erop.

Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.