



## PITTIGE NOEDELSOEP MET PAKSOI, BIEFSTUK EN TAUGÉ

*Het glutenvrije recept van Daphnie Lemmers (27) uit Haarlem vonden onze diëtisten ook smakelijk, gezond en origineel, en verdient een eervolle tweede plaats. Als prijs krijgt Daphnie, die sinds 2012 coeliakie heeft, het kookboek 'Boom geniet...zonder gluten'.*

### INGREDIËNTEN

- \* 300g biefstuk

---

- \* 2 rode pepers

---

- \* 3 bosuitjes

---

- \* 1 stengel serah (citroengras)

---

- \* 3 vleesbouillontabletten ( glutenvrij)

---

- \* zout

---

- \* 220g (yakso) witte rijstnoedels glutenvrij

---

- \* 3 struikjes paksoi

---

- \* 125g taugé

---

- \* Japanse sojasaus glutenvrij

---

- \* 4 eieren

---

### MATERIAAL

- \* 4 schaalpjes

---

### BEREIDING

Snij de biefstuk in heel dunne plakjes en laat op kamertemperatuur komen. Maak de peper schoon, verwijder de zaadlijsten en snij ze in reepjes. Maak ook het bosuitje schoon en snij deze in stukken van 3 cm. Halveer de stengel serah. Doe in een pan 0,25 liter water met de bouillontabletten, de peperreepjes, de bosui en de serah en breng deze aan de kook en laat alles ca. 10 minuten zachtjes intrekken. Kook intussen in een andere pan met ruim kokend water wat zout en de rijstnoedels in ca. 6 minuten beetgaar.

Giet ze af en laat even uitlekken. Spoel de paksoi af en sla deze droog. Maak de stengels los van de struik en leg ze in de bouillon. Breng deze opnieuw aan de kook, doe de paksoi en de taugé erin en laat ongeveer 2-3 minuten slinken. Breng de soep op smaak met sojasaus. Verwijder de serah.

Pak de 4 schaalpjes, verdeel de noedels hierin en de biefstuk. Schenk de hete bouillon met alle ingrediënten erop en garneer met het eitje.

*Eet smakelijk!*