

Stap 3



## Surinaamse Saotsoep

STAP 3

1 persoon

### Dit recept bevat

1 portie groente | 1 portie eiwit

### Ingrediënten

110 gr. paksoi of Chinese kool, gesneden | 110 gr. prei  
1,5 cm verse gember | ½ el sojasaus | 30 gr. taugé | The 1 : 1 Diet  
groentebouillonpoeder | 2 el gebakken uitjes | 1 ei, gekookt  
65 gr. biefstukreepjes | olijfolie | ½ tl sambal | 750 ml water

### Bereiding

Breng het water met het groentebouillonpoeder aan de kook. Voeg de paksoi of Chinese kool, prei en verse gember toe en laat ongeveer 15 minuten zachtjes koken.

Bak de biefstukreepjes in de olijfolie snel rondom bruin. Schenk de sojasaus erover en roer de sambal erdoor.

Doe de biefstukreepjes en het vocht in een soepkom en schep de groentebouillon erin.

Doe de taugé en het ei in vier stukken in de soep. Sluit af met de gebakken uitjes.

THE 1:1 DIET

by CambridgeWeight Plan™