Soupe chinoise aux tomates et aux nouilles croustillantes



Ingrédients

10

- 3 l de bouillon de légumes
- 250 g de purée de tomates
- 1 botte d'oignons de printemps
- 13 g de sambal badjak
- 1 sachet de nouilles de riz
- 1,5 dl de ketjap
- 100 g de purée de gingembre Bresc
- 250 g de germes de soja
- 100 g de maïzena
- 250 g de champignons
- 125 g de tofu

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée de gingembre 450g

Méthode de préparation

Couper les champignons en tranches, l'oignon de printemps en petites rondelles et le tofu en dés. Pour la soupe, faire chauffer le ketjap, la purée de tomates et la purée de gingembre. Mouiller de bouillon de légumes. Lier avec la maïzena. Bien faire cuire la soupe. Faire frire les nouilles et les laisser égoutter sur l'essuie-tout. Remplir les bols avec la garniture et verser la soupe dessus. Hacher finement les nouilles et les saupoudrer sur la soupe.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000