Soepen / China

# Heldere soep met stevige tofu en paksoi · China

Een lichte bouillonsoep met stevige tofu en paksoi, met een eigen China-geïnspireerde smaakbasis.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g stevige tofu
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g paksoi
- ☐ 25 ml sojasaus
- ☐ 15 ml rijstazijn

## Zo maak je het.

**01** Maak de paksoi schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de paksoi toe en bak enkele minuten mee.

**03** Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

**04** Snijd de stevige tofu in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

**05** Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg sojasaus, fijn geraspte verse gember, rijstazijn toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-cn-13-01-8b70407