

## MAALTIJDSOEP MET NOEDELS, CHAMPIGNON EN PAKSOI

Fijngesneden Paksoi  
2 uien, fijngesneden  
2 teentjes look, fijngesneden  
2 bakjes champignon, in schijfjes  
Goede scheut sojasaus  
Stuk gember, geraspt  
Rode currypasta  
Beetje groentebouillon  
Noedels

Stoof de ui. Als de ui gaar is voeg dan de look en gember toe. Laat de champignons even mee bakken, voeg daarna water, sojasaus en wat bouillon toe (naar smaak). Roer er een lepel rode currypasta onder (naar smaak), kook de noedels mee zoals aangegeven op de verpakking. De paksoi toevoegen en even laten meekoken. Meteen serveren, de paksoi krijgt een grijze kleur als je te lang wacht.