



Boodschappenlijst

Taiwanese rundvlees-noedelsoep

Voor 4 porties

- 700 gr runderstoofvlees (schenkel of riblap), in grove stukken gesneden
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, grof gesneden
- 4 teentjes knoflook, geplet
- 4 cm verse gember, in dunne plakjes
- 2 el tomatenpuree
- 3 el sojasaus
- 1 el chilibonenpasta (doubanjiang)
- 1 steranijs
- 1 kaneelstokje
- 1,5 l water
- 400 gr verse of gedroogde tarwenoedels
- 2 paksoi, in stukken gesneden
- 2 lente-uitjes, fijn gesneden