**Noedelsoep met soja-paddenstoelen**

Nodig:

1,5 liter paddenstoelenbouillon

2 teentjes knoflook (geperst)

3 eetlepels sojasaus

2 eetlepels sesamolie

4 eieren

200 gram eiermie

1 eetlepel zonnebloemolie

250 gram gemengde paddenstoelen (in stukjes, schoongeveegd)

1 eetlepel balsamicoazijn

1 struik paksoi (in repen)

2 lente-/bosuitjes (in ringen)

Bereiding:

Verhit de bouillon in een soeppan met 1 teentje knoflook, 1 eetlepel sojasaus en 1 eetlepel sesamolie en laat pruttelen op een lage stand. Kook intussen eieren in 5-6 minuten halfzacht. Bereid de mie. Verhit een koeken- pan met de overige sesamolie en de zonnebloemolie op een hoge stand. Voeg de paddenstoelen, rest van de sojasaus, overige knoflook en de azijn toe. Bak de paddenstoelen in circa 5 minuten goudbruin. Voeg de paksoi toe en roerbak deze nog 3 minuten mee. Verdeel de mie over 4 kommen. Schep wat van de paddenstoelen en paksoi eroverheen. Schenk de bouillon erop en maak af met een gehalveerd ei. Bestrooi met de bosui.