Sobanoodles in groentebouillon, zachtgekookt eitje en kip

Ingrediënten:

- 6 sneetjes Herta Kip
- 200g Sobanoodles
- 100g babyspinazie
- 4 eieren
- 200 g Sugarsnaps
- Groentebouillon
- 6 stengels lente-ui
- 2 wortelen
- Gember, Koriander, Soya saus, sesaamzaadjes, Sereh Citronella, rode chili pepers

Bereiding:

- Verwarm het water en voeg het groentebouillon toe, daarna voeg het citroengras, gember, sojasaus en chili pepertje toe. Breng aan de kook en laat pruttelen.
- Schil de wortelen en snijd in julienne of fijne reepjes met behulp van een dunschiller. Snij de lente-ui in stukken van 5 cm.
- Snij de sneetjes **HERTA Kipfilet** in kleine stukjes. Voeg vervolgens de sobanoodles, wortelen, lente-ui, sugarsnaps enkel takjes koriander toe aan de bouillon en kook nog 5 tot 7 minuten totdat de noodels gaar zijn.
- Kook ondertussen de eieren in 5 à 6 minuten zacht en laat schrikken onder koud water.
- Voeg de spinazie net voor het serveren toe en laat slinken in de bouillon. Serveer de noodles in een kom met HERTA Kipfilet, groenten en zachtgekookt eitje. Werk af met sesamzaadjes en verse koriander.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**