



## INGREDIENTS (1 PERSONA)

- 300 g de caldo de pollastre
- 80 g de noodles precuits
- 80 g de bolets xiitake
- 35 g d'espínacs
- 25 g de ceba tendra
- 40 g de col
- 20 g de blat de moro cuit
- ½ gra d'all
- 1 ou
- Oli d'oliva verge extra
- Salsa de soja
- Sal

## OBSERVACIONS

*Si es vol fer l'ou al microones, introduir-lo en un recipient petit, dissenyat per a aquesta funció. Afegir una gota d'oli d'oliva verge extra en el fons de l'envàs, una mica de sal i donar-li coccio amb el microones durant 30 segons a màxima potencia. Observar-lo, i si li fa falta més coccio, aplicar períodes de 15 segons, fins que estigui cuit.*

## ELABORACIÓ

1. Saltejar amb una cullerada d'oli d'oliva verge extra i tres cullerades de salsa de soja, els bolets xiitake, l'all laminat, la col i la ceba tendra tallades a juliana.
2. Afegir el caldo de pollastre, els espínacs i el blat de moro, i bullir uns minuts.
3. En un altre cassó, bullir aigua i introduir els noodles fins que estiguin cuits (entre 5-6 minuts).
4. Afegir els noodles a la resta d'ingredients.
5. En paral·lel, preparar un ou dur, bullit o bé al microones, i marinar-lo un cop cuit durant 10 minuts amb salsa de soja.
6. Afegir l'ou marinat tallat per la meitat a la sopa i servir.

