



## Σούπα noodles με φυστικοβούτυρο

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15-20 λεπτά

### Υλικά για τη σούπα:

- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένο (μόνο το λευκό μέρος)
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- ½ κ.σ. καυτερό ή γλυκό μπούκοβο
- 5 κ.σ. τραγανό φυστικοβούτυρο
- 1000 ml ζωμό λαχανικών
- 6 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 1 κ.σ. ξύδι ρυζιού ή λευκό ξύδι
- ½ κιλό σέσκουλα ή σπανάκι χοντροκομμένα
- 400 γρ. noodles της επιλογής μας

### Υλικά για το σερβίρισμα:

- 200 γρ. καπνιστό τόφου
- φύλλα κόλιανδρου
- φρέσκο κρεμμυδάκι, κομμένο λωρίδες (μόνο το πράσινο μέρος)
- 1 λάιμ κομμένο σε τέταρτα
- τραγανό κρεμμύδι ή άλλο συνοδευτικό της επιλογής μας

### Εκτέλεση

- 1) Σε μία κατσαρόλα βάζουμε 2 κ.σ. σησαμέλαιο μόλις κάψει σοτάρουμε το ξερό κρεμμύδι και τα φρέσκα κρεμμυδάκια για 5-6 λεπτά. Προσθέτουμε το σκόρδο, το μπούκοβο και το φυστικοβούτυρο και σοτάρουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά για 1-2 λεπτά.
- 2) Περιχύνουμε με τον ζωμό λαχανικών, ρίχνουμε τη σόγια και το ξύδι και βράζουμε για 5 λεπτά. Προσθέτουμε τα σέσκουλα και βράζουμε για 4-5 λεπτά. Στα τελευταία 2 λεπτά προσθέτουμε τα noodles ρυζιού, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να μαλακώσουν.
- 3) Σερβίρουμε με καπνιστό τόφου, φύλλα κόλιανδρου, το φρέσκο κρεμμυδάκι, λίγο χυμό λάιμ και λίγο τραγανό κρεμμύδι.