

SOTO SOEP

INGREDIËNTEN

- 2 Groente bouillonblokjes (het liefst een variant met minder zout o.a. van Maggi)
- 1 Liter water
- 1 Teentjes knoflook
- 1 Kipfilet
- 2 cm Gember
- 250gr Tauge
- 1 Stengel verse citroengras
- 1 Stengel bosui
- 1 Eitje

TIP

"JHOU JE VAN EEN BEETJE SPICY SOEP VOEG DAN EEN THEELEPEL SAMBAL TOE".

BEREIDINGSWIJZE

- o Snij de kipfilet, gember, bos/lente ui, knoflook en citroengras in kleine stukjes.
- o Pak een grote pan en doe daar een klein beetje roomboter in, fruit hierin de gesneden groenten.
- o Voeg 1 liter water, de kipfilet en de bouillonblokjes toe en breng dit aan de kook.
- o Mocht er wat schuim ontstaan tijdens het koken dan kan je dit eruit scheppen met een zeefje.
- o Kook ondertussen 1 eitje in een apart pannetje gedurende 7 minuten.
- o Kook de bouillon 20 minuten en voeg de laatste paar minuten de schoongespoelde taugé toe.
- o Dubbelcheck nog even goed of de kip gaar is. Als de kip gaar is gaat het drijven aan de oppervlakte van de soep, maar pak altijd even een stukje uit de pan en snij die doormidden om te kijken of de kip echt wit van kleur is. Dan weet je echt zeker dat de kip gaar is!
- o Voeg voor een extra spicy variant een theelepeltje sambal aan de soep toe.
- o Serveer de soep met een gehalveerd eitje.
- o Als je liever voor een vegetarische soep wil gaan, vervang dan de kip door tofu of eireepjes.