

Bakso soep

Bakso balletjes:Ingrediënten:

750 gr. (of ietsjes meer) rundergehakt of witvis
2 fijn geperste knoflookteentjes
Mespuntje zout en peper
2 theel. ketjap manis
1 theel. sambal oelek
1 eetl. selderij
2 eetl. bloem

Bereiding:

Flink door elkaar mengen en rol van het mengsel, balletjes van ongeveer 2 cm. Reken op 5 tot 6 balletjes per persoon. Kook deze balletjes totdat, ze goed gaar zijn. Doe wel een klein beetje zout in het water. Let op: het water niet gebruiken voor de soep!

Soep:Ingrediënten:

ca. 1.5 liter water
2 mergpijpjes
2 fijn geperste knoflookteentjes
1/2 eetl. rietsuiker of een stukje gula djawa
blokje tahoe (reepjes snijden)
ca. 250 gr. gekookte mie
2 rode lomboks (hele kleine ringetjes snijden)
Ba-wang goreng (gebakken uitjes)
Ketjap manis
Selderij
Mespuntje peper en zout (als je een bouillon blokje erbij doet dan geen zout gebruiken).



Bereiding:

Maak in een ruime pan een sterke bouillon van een paar stukjes mergpijp. Laat het water koken totdat het vet aan de oppervlakte komt. Eventueel 1 runderbouillon blokje toevoegen. Voeg dan gekneusde knoflook, peper, zout en een beetje suiker. Als de soep klaar is doet u de vis of vlees ballen erbij en ook plakjes rauwe tahoe (tofoe). Laat alles koken totdat de balletjes boven komen drijven.

Bakso wordt altijd geserveerd in diepe borden of flinke soepkommen. Als eerste leg je wat gekookte mie op de bodem. Daarboven op leg je enkele Bakso balletjes, dan de tahoe en nu een flinke lepel soep er boven op, zodat alles lekker drijft.

Naar smaak wat fijn gesnipperde selderie toevoegen, klein beetje ketjap manis, kleine ringetjes lombok en niet te vergeten te bestrooien met gebakken uitjes.

Eventjes opletten: Alles moet je eigenlijk een beetje op goed gevoel doen en naar persoonlijke smaak. want dat is Indisch koken..... koken op gevoel. En zeker weten, dan wordt het echt heerlijk.

Kijk ook op: www.pcstef.nl