

Chinese tomatensoep

Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 liter water
- 2 pakken gezeefde tomaten van 500 gram per stuk
- 2 grote kippenbouten
- 2 kippenbouillonblokjes (of kippenbouillon)
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 6 eet-lepels suiker
- 4 eet-lepels zoete ketjap
- 2 eet-lepels azijn
- 1 theelepel sambal (naar eigen smaak)
- 1 theelepel djahé
- 1 theelepel sereh
- 2 eet-lepels maizena (eventueel)
- 1 handje vol mihoen (of ramen)



Bereidingswijze:

Breng 1 liter water met de kip, bouillon-blokjes, ui en knoflook aan de kook.

Laat dit dan 1 tot 1 1/2 uur zachtjes pruttelen tot de kip gaar is.

Haal alle ingrediënten uit de bouillon.

Laat de kip een beetje afkoelen, haal het van de botten en snij het fijn.

Doe zolang in een schaal. Voeg de pakken gezeefde tomaten toe aan de bouillon en breng het geheel weer aan de kook. Maak in een ander schaal een mengseltje van suiker, ketjap, azijn, sambal, djahé en sereh. Roer dit door de soep.

Roer de maizena met water tot een glad papje en voeg dit ook aan de soep toe (eventueel)

Voeg de mihoen toe. Laat alles nog eens 20 minuten heel zacht doorkoken.

Als laatste de gesneden kip toevoegen.

Serveertips.

Je kunt eventueel ook nog een dun preitje of een paar bos-uitjes in hele fijne ringetjes snijden en die als laatste bij de soep doen.