

Pekingsoep

Ingrediënten:

3 eetlepels lichte sojasaus
1 eetlepel droge sherry
1 eetlepel sesamolie
1 theelepel suiker
200 g varkensvleesreepjes (ongekruid)
1¼ liter kippenbouillon (van tabletten)
250 g shii-takes (in reepjes)
125 g tahoe (in blokjes)
2 eieren (losgeklopt)
6 eetlepels rijstazijn
witte peper
¼ zakje verse bieslook ((a 20 g), gesnipperd)

Bereiding:

In kom 2 el sojasaus mengen met sherry, 1/2 el sesamolie en suiker. Varkensreepjes erdoor mengen en minimaal 20 min. laten marinieren. In pan bouillon met shii-takes aan de kook brengen en 4-5 min. zachtjes laten doorkoken. Vlees met marinade en tahoe toevoegen en soep nog ca. 3 min. zachtjes koken. Pan van vuur nemen en losgeklopt ei in dun straaltje in hete soep schenken. Soep langzaam doorroeren, zodat ei in vlokjes stolt. Azijn, rest van sojasaus en sesamolie door soep roeren. Op smaak brengen met zout en flink veel witte peper. Garneren met bieslook.

