

Sup Telur: Indonesische soep met kip, eieren en groenten



Sup Telur is een eenvoudige maaltijdsoep van kip, groenten en eieren. Je kunt zelf bepalen welke groenten je er in doet, maar wortelen en kool zijn favoriet!

Ingrediënten:

- 1 grote kipfilet
- groenten (wortelen in dunne reepjes en kool in stukjes gesneden)
- 2 knoflook
- 4 eieren
- 1 rode ui
- rode lombok in ringetjes gesneden (of zwarte peper als je niet van heet houdt)
- stuk verse gember van 3-4 cm
- limoensap
- zout
- kippenbouillonblokjes of kippenbouillonpoeder
- water
- enkele eetlepels olie

Bereiding:

- Snij de ui in dunne reepjes en de knoflook fijn.
- Snij de kipfilet in kleine stukjes (of scheur ze na het koken in stukjes)
- Snij de lombok in dunne ringetjes.
- Verhit enkele eetlepels olie in een pan en fruit eerst de ui lichtbruin.
- Doe er de knoflook en djahé (gember) bij.
- Voeg de kip toe en het water. (hoeveelheid van een pan soep ongeveer 1500 ml.)
- Voeg de bouillonblokjes, het zout en de stukjes rode peper toe.
- Laat alles aan de kook komen en stoven tot de kip gaar is.
- Als de kip gaar is voeg je de gesneden groenten toe (heel kort koken, ze moeten knapperig blijven).
- Voeg dan de eieren toe en laat ze stollen.
- Maak de soep af met zout naar smaak en voeg naar smaak limoensap toe.