

Saotosoep



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 500 ml zonnebloemolie
- 2 kippenbouten
- 800 ml biologische kippenbouillon in pot
- 1 l water
- 50 g verse gember
- 3 sjalotten
- 3 stengels koelverse sereh
citroengras
- 10 pimentkorrels
- 40 g verse selderij
- 150 g witte rijst
- 4 middelgrote eieren
- 50 g Go-Tan mihoen
- ½ Adjuma pittige peper
- 4 el ketjap manis
- 3 el ketjap asin
- 150 g minifriet naturel
- 50 g gebakken uitjes



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL 

(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voedingswaarde

•

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Saotosoep

Bereiding

- 1 Verhit 2 el olie (per 4 personen) in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de kippenbouten in ca. 10 min. goudbruin. Doe de kip in een soeppan en voeg de kippenbouillon en het water toe.
- 2 Snijd de gember in dunne plakken en snijd de sjalotten grof. Kneus het citroengras met de achterkant van een mes. Voeg gember, sjalot, pimentkorrels, citroengras en de helft van de selderij toe aan de bouillon en breng aan de kook. Laat 1½ uur op laag vuur koken met de deksel half op de pan.
- 3 Breng ondertussen een pan water aan de kook. Voeg de rijst toe, kook 8 min. Giet af en laat staan met de deksel op de pan, tot gebruik.
- 4 Kook de eieren in 9 min. hard, pel ze en halveer ze in de lengte.
- 5 Verhit ondertussen de rest van de olie in een hapjespan tot 175 °C. Controleer eventueel de temperatuur met de keukenthermometer. Trek de mihoen iets uit elkaar en bak het krokant in de olie. Draai de mihoen direct om als deze opzwelt, om de andere kant te bakken. Let op, dit gaat heel snel, de mihoen moet wit blijven. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- 6 Verwijder de zaadlijsten van de adjuma (peper) en snijd het vruchtvlees zo fijn mogelijk. Doe de peper met beide soorten ketjap in een steelpan en breng aan de kook. Laat 1 min. koken en schenk in een kom.
- 7 Haal de kippenbouten uit de bouillon, pluk het vlees met 2 vorken van de bouten en verdeel over soepborden. Snijd de rest van de selderij fijn.
- 8 Zeef de smaakmakers uit de bouillon en breng de bouillon opnieuw aan de kook. Verdeel de bouillon over de borden.
- 9 Verdeel de minifriet, taugé, mihoen, eieren, gebakken uitjes en selderij over de soep en serveer met de rijst en de peperketjap.



wordt binnenkort

VAN ONZE BOER.NL

WIEERLIJK VLEES UIT TWENTE

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten