

SLANKE JAVAANSE SAOTOSOEP (4 personen)



Bereidingstijd: 75 minuten

Ingrediënten

| | |
|--|--|
| 250 gr kipfilet (2 stuks) | ½ theelepel gember poeder of 1 cm verse gember |
| 1 ui in ringen | Peper uit de molen |
| 4 teentjes knoflook | 200 gr kastanje champignons in plakjes |
| 2 ltr. bouillon gemaakt van suikervrije kippen bouillon tabletten/pot | ½ prei, in ringen gesneden |
| 3 laurier blaadjes | 200 gr reeds gekookte zilvervliesrijst |
| 2 eetl. kikkoman sojasaus | 4 hardgekookte eieren |
| 1 theelepel laos | 100 gr taugé |
| | 1 theelepel sambal oelek |

Bereiding

- Doe de kipfilets in een pan met, bouillon, knoflook plakjes, ui, gember, laos, sojasaus, sambal, laurierblaadjes, kikkoman en breng aan de kook. Laat 45 minuten met de deksel op de pan zachtjes koken.
- Kook ondertussen de rijst volgens de verpakking gaar.
- Wanneer de kip gaar is, fijn snijden en toevoegen aan de soep. Voeg de champignons en prei toe.
- Breng de soep op smaak met peper.
- Vul de soepkommen/borden met de soep.
- Garneer met de rijst, gehalveerde hardgekookte eieren, taugé en serveer er een bakje sambal bij.

Menusuggestie

De helft van de kip kan vervangen worden door garnalen of scampi's. Voeg deze de laatste 5 minuten toe.

Variatietip

Voeg gesneden Chinese kool en ringetjes bosui toe.

* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.