



Indische Tomatensoep

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Indië/China (Fusion)

Gang: Voorgerecht

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **140 gram tomatenpuree, 1 groot blikje**
- **2 el zonnebloemolie**
- **800 gram gezeefde tomaten**
- **2 el sojasaus, bijvoorbeeld Go-Tan**
- **2 el donkerbruine basterdsuiker**
- **1-3 tl sambal oelek, naar smaak**
- **5 el gembersiroop**
- **1,5 liter water**
- **2 kippenbouillonblokjes**
- **1 kipfilet van ca. 300 g**
- **50 gram mihoen**
- **50 gram taugé**
- **100 gram appelmoes**
- **2 lente-uitjes, in dunne ringetjes**

Bereiding:

- Verhit de zonnebloemolie in een ruime soeppan en bak hierin de tomatenpuree ongeveer 2 minuten. Door de tomatenpuree even goed aan te bakken, krijgt deze een diepere en vollere smaak.
- Voeg vervolgens de gezeefde tomaten, sojasaus, donkerbruine basterdsuiker, sambal oelek, gembersiroop, het water en de kippenbouillonblokjes toe. Roer alles goed door en breng de soep al roerend aan de kook.
- Leg zodra de soep kookt de kipfilet in de pan. Zet het vuur laag, plaats het deksel op de pan en laat de kipfilet in ongeveer 15 minuten rustig gaar worden.
- Neem de kipfilet uit de pan en laat deze kort afkoelen. Trek het vlees vervolgens met twee vorken in mooie, fijne draadjes uit elkaar.
- Doe de geplukte kip terug in de soep en voeg ook de mihoen en taugé toe. Laat de soep nog ongeveer 5 minuten zachtjes koken, tot de mihoen gaar is maar de taugé nog een lekkere bite heeft.
- Roer als laatste de appelmoes door de soep. Laat de soep nog even goed doorwarmen, maar laat hem daarna niet meer hard koken. De appelmoes geeft de soep niet alleen een subtiele zoetheid, maar zorgt ook voor die karakteristieke, licht zoet-pittige smaak.
- Schep de Indische tomatensoep in diepe kommen en garneer royaal met de fijngesneden lente-uitjes.

Tip: begin met 1 theelepel sambal en proef de soep voordat je meer toevoegt. Zo kun je de pittigheid precies afstemmen op je eigen smaak.

Eetsmakelijk!