



KIPPENSOEP MET AZIATISCHE TWIST

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Azië (fusion)

Gang: Voorgerecht / Lunch

Hoeveelheid: 2 liter (+ extra bouillon voor later)

Tijd: 1 uur bouillon + koelen + 20 minuten soep

Ingrediënten bouillon:

- 2 preien, in grove stukken gesneden
- 2 uien, in vieren gesneden
- 3 rode chilipepers in plakjes
- 150 gram gember, geschild en in plakjes gesneden
- 8 teentjes knoflook, gekneusd
- 3 stengels citroengras, gekneusd
- 3 stuks steranijs
- 6 Kaffir limoenblaadjes (djeroek poeroet), verkrijgbaar bij de toko
- 1 el gekneusde szechuan peperkorrels (optioneel)
- 80 ml sojasaus
- 5 el vissaus
- 250 ml shaoxingrijstwijijn
- 60 gram kristalsuiker
- 4 liter water
- 1 hele kip 2000 gram (of in stukken)

Ingrediënten vulling:

- 500 gram van de gegaarde kip
- 4 lente-uien, in ringetjes gesneden, groen en wit gescheiden
- 15 gram gedroogde Chinese paddestoelen
- 100 gram taugé
- 100 fijne rijstnoedels (mihoen)
- 6 el sesamolie
- 4 eieren, geklutst
- 2 el zonnebloemolie

Bereiding bouillon:

- Doe alle ingrediënten voor de bouillon, met uitzondering van de kip, in een diepe soeppan. Breng de bouillon aan de kook en roer even goed door.
- Leg de kip met de borst naar beneden in de bouillon.
- Draai het vuur laag en laat de bouillon 1 uur zachtjes pruttelen met de deksel op de pan.
- Draai het vuur uit en laat de bouillon met inhoud afgedekt geheel afkoelen.

Bereiding soep:

- Haal de kip uit de afgekoelde bouillon.
- Verwijder het vel en de botten en snijd het vlees in reepjes.
- Gebruik straks 500 gram voor de soep. Het restant kun je voor een ander recept gebruiken.
- Schenk de bouillon door een theedoek die je over een zeef legt.
- Gooi alle ingrediënten die in de zeef achterblijven weg.
- We gebruiken 2 liter van de bouillon voor de soep. De rest kun je gebruiken voor een ander recept.
- Breng de de 2 liter bouillon weer aan de kook en laat zachtjes pruttelen.
- Leg de gedroogde paddestoelen in een kom en giet er een volle soeplepel bouillon over.
- Laat 15 minuten wellen.
- Leg de stukjes kippenvlees bij de bouillon in de pan en giet ook de sesamolie er bij.
- Snijd de geweldde paddenstoelen in reepjes en voeg ze samen met de witte lente-uiringen bij de kip in de bouillon.
- Verhit in een koekenpan de zonnebloemolie op middelhoog vuur en bak in porties dunne omeletjes van de geklutste eieren.
- Rol de omeletjes op en snijd in ringen van 6 mm dik.
- Verdeel de droge rijstnoedels (mihoen), samen met de taugé en de omelet-ringetjes over de soepborden of diepe kommen.
- Schenk de soep in de borden en bestrooi met de groenen lente-uiringetjes.
- Serveer direct!

Eetsmakelijk!