



SOTO AYAM LAMONGAN

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Indonesië

Gang: Hoofd- of voorgerecht

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 80 minuten

Ingrediënten bouillon:

- 500 gram kippenbouten
- 1500 ml water
- 2 cm verse laos, gekneusd
- 2 serehstengels, gekneusd
- 1 kruidnagel, fijngestampt
- 5 jeruk purut blaadjes
- 1 el ketjap manis
- 1 tl zout
- vers limoensap, naar smaak
- zonnebloemolie

Ingrediënten bumbu:

- 8 sjalotten
- 4 tenen knoflook
- 3 kemirienoten, fijngestampt
- 2 cm verse koenjit
- 2 cm verse gember
- 1 el ketumbar
- 1 tl peper

Ingrediënten vulling

- **taugé**
- **su-un (glasnoedels)**
- **2 hardgekookte eieren, in kwarten gesneden**
- **250 gram witte kool, fijn geschaafd**
- **1 stengel selderij, in dunne plakjes gesneden**
- **gebakken uitjes (bawang goreng)**
- **rode rawitpepers, in ringetjes gesneden**

Bereiding bumbu:

- Rooster de ketumbar in een droge koekenpan tot deze begint te geuren.
- Doe de ketumbar met de rest van de ingrediënten voor de bumbu in een blender of keukenmachine en maal deze tot een fijne pasta. Je kunt natuurlijk ook de vijzel gebruiken als je meer van het handwerk bent.
- Verhit 3 eetlepels olie in een ruime (soep)pan op middelhoog vuur en bak de bumbu-pasta tot deze begint te geuren.
- Voeg de serehstengels, laos en kruidnagel toe en bak deze 1 - 2 minuten mee.
- Schenk het water er bij en leg de kippenbouten in de pan.
- Voeg het zout toe en de jeruk purut blaadjes toe en breng het geheel aan de kook.
- Laat de bouillon minimaal 45 minuten op laag vuur pruttelen tot de kip geheel gaar is.
- Haal de kip uit de bouillon en trek het vlees met twee vorken uit elkaar.
- Haal de soep door een zeef in een pan en breng deze op smaak met wat ketjap manis, citroensap eventueel nog wat zout.
- Houdt de soep op laag vuur warm.
- Verhit in een wok 3 eetlepels zonnebloemolie en bak de geplukte stukjes kip mooi bruin.
- Leg de taugé en de su-un (glasnoedels) in een zeef en giet er kokend water over.
- Verdeel de su-un over de borden en leg de gebakken kip er op.
- Verdeel de bleekselderij en geschaafde kool er over en schenk de hete bouillon er over.
- Schik de eieren aan de zijkanten van de borden en bestrooi de borden met de taugé, gebakken uitjes (bawang goreng) en de ringerjes rawitspeper.
- Tip!: Serveer er Perkedel Kentang bij, dan ontstaat er een prachtig evenwicht: de zachte, aardse aardappelkoekjes vullen de kruidige frisheid van de soep aan. Elke hap van de perkedel vormt een rustpunt in de levendige smaken van de soto — alsof de warmte van Java even neerstrijkt op het bord. Een maaltijd die niet alleen voedt, maar ook verhalen vertelt.

Selamat makan!

25-10-2025