

SAOTO SOEP

Soep is gebaseerd op 1,5 LITER WATER.

Ingredienten: 1 Kipfilet 100 gram, halve spitskool, 7 stengels selderij, halve ui, 2 knoflook, handjevol gebakken uien, 3 grote rode jujube soort pruimen { Toko }, 1 gezouten raap in bundeltje { Toko }, 2 maggi blokjes, 2 laurierbladen, 5 pimentbolletjes, zout en peper. Rijstvermicelli, mini frietsticks < Action, Albert Heyn >, per persoon 1 ei, Gember 3 stukjes snijden van een halve cm.

Bereidingstijd: +/- 1 uur

Bereiding Saoto soep:

Kook eerst de kipfilet in 1,5 liter water gaar.

En als de kip gaar is extra water weer in de pan bijdoen.

En daarna eieren gaar koken en als het gaar is even afspoelen met koud water en daarna even pellen.

Daarna de vermicelli even bakken in olie en daarna verkruimelen en in een gesloten bak zetten samen met de frietsticks.

Daarna de spitskool, selderij, knoflook en ui fijn snijden.

Selderij en gebakken uien gaan gedeeltelijk in de soep en de gesneden spitskool en de kip gaan in de soep als u het opdient.

Als de kipfilet gaar is haal je het uit het water en dan gaan de selderij, ui, knoflook, handje vol gebakken uien, grote rode jujube, gezouten raap in bundel, maggi blokjes, pimentbolletjes, Gember zout en peper in het water. Water aan de kook brengen met de kruiden en dan op zacht vuur zetten. En langzaam laten trekken. De kipfilet in blokjes snijden of pluizen. Je kan de soep ook eten met rijst of bami er in. Saoto soep is een maaltijd soep.

Opdiene van de Saoto soep:

Je pakt een soepkom en doet eerst de rijst of bami in de kom en daarna de spitskool, kip, vermicelli en frietsticks, gebakken uitjes, selderij, en een gekookt ei en daarna de bouillon in de kom en daarna lekker smullen.

Eet smakelijk!