



Bakso soep

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  750 ml kippenbouillon
-  125 g kipfilet (in blokjes)
-  ½ bol knoflook (gepeld)
-  2½ cm verse gember (geschild, in stukken)
-  50 g mihoen
-  1 el wokolie
-  100 g tofu (in blokjes)
-  150 g rundergehakt
-  1 el ketjap manis
-  ½ tl sambal oelek
-  1 wortel (fijnggehakt)
-  10 cm prei (fijnggehakt)
-  1 el bloem
-  1 klein ei (losgeklopt)
-  50 g taugé
-  1 el bladselderij (gehakt)
-  25 g gebakken uitjes (bakje)

ZO MAAK JE HET

1. Breng de bouillon aan de kook met de kipfilet.
2. Hak 1 teentjes knoflook fijn en houd apart.
3. Pureer de rest van de knoflook met de gember en voeg deze puree toe aan de bouillon.
4. Kook zachtjes circa 10 minuten.
5. Giet kokend water over de mihoen en laat 3-4 minuten wellen.
6. Giet af, spoel er koud water over en houd apart.
7. Verhit de wokolie en roerbak hierin de tofu 1-2 minuten.
8. Houd apart.
9. Kneed het gehakt met de overige knoflook, ketjap, sambal, wortel, prei, bloem, ei, zout en peper.
10. Vorm er balletjes van circa 2 cm van en gaar ze 4-5 minuten in de bouillon.
11. Schep de taugé erdoor.
12. Verdeel de mihoen en tofu over kommen en schep de bouillon erop.
13. Bestrooi met de selderij en uitjes.

TIP: Vervang de prei in de gehaktballetjes door 2 gesnipperde sjalotjes.

TIP: Voeg vlak voor het serveren smalle reepjes ijsbergsla toe aan de soep.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

