



Bamisoep

Bamisoep. Een overheerlijke, goed gevulde bamisoep met noedels, kip, champignons, een eitje en natuurlijk vooral heel veel smaak. Mega lekker en makkelijk om te maken!

2 PERSONEN

55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1½ teentje knoflook (fijngenhakt)
- 1½ cm gember (geraspt)
- 1 kippenbout
- 750 ml kippenbouillon
- ½ tl vissaus
- 1 el sojasaus
- 100 g taugé
- 125 g kastanjechampignons (in plakjes gesneden)
- 100 g eiermie
- 1½ bosui
- 2 eieren (zacht gekookt (ca. 6 minuten))
- ½ rode peper (optioneel)
- sesamololie, zout en peper

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit wat sesamololie in een grote soeppan op middelhoog vuur.
2. Voeg de knoflook en gember toe en bak dit een paar minuten tot het geurt.
3. Voeg de kippenbout toe en bak gedurende 5 minuten mee.
4. Voeg de kippenbouillon en vissaus toe en breng aan de kook.
5. Laat de soep 30 minuten zachtjes koken zodat de smaken goed kunnen intrekken en de kip kan garen.
6. Verwijder de kip zodra deze gaar is en pluis deze.
7. Voeg de sojasaus, taugé, champignons en eiermie toe en kook gedurende 5 minuten mee met de soep.
8. Snij de bosuien in reepjes en voeg 2 bosuien toe aan de soep.
9. Voeg ook de gepluisde kip toe aan de soep.
10. Voor extra pit snij je de peper in reepjes en voeg je deze ook toe aan de soep en laat je deze nog 2 minuten doorkoken.
11. Voeg zout en peper naar smaak toe.
12. Verdeel de soep over de soepkommen.
13. Leg op elke kom een gehalveerd eitje en garneer met extra bosui en rode peper.

Soorten bamisoep

Chinese bamisoep – vaak heel hartig van smaak met ingrediënten zoals sojasaus, oestersaus en sesamololie. Meestal met een wat lichtere bouillon en toevoeging van Chinese groenten zoals paksoi, paddenstoelen en taugé. Met veel opties qua vlees, bijvoorbeeld ook varkensvlees of eend. Dumplings of visballetjes zijn populaire toppings.

Japanse bamisoep – ook wel bekend als Japanse noedelsoep of ramensoep. Met een sterke bouillon met umami smaak, stevige noedels en typisch Japanse toppings zoals tamago en nori.

Javaanse bamisoep – mild zoet en kruidig met Javaanse kruiden zoals laos, sereh en djeroek poeroet en vaak ook ketjap en soms kokosmelk.

Indonesische bamisoep – rijke smaak met flink wat pit, je vindt ze in vele varianten ook bijvoorbeeld met garnalen of vis. Vaak met kruiden zoals koriander, komijn, nootmuskaat en met toppings zoals tempeh, kroepoek en kruiden.

BRON: eefkooktzo.nl

