



Chinees tomatensoep net als bij de Chinees

2 PERSONEN

45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1 stuks kipfilet (ca. 300 gram)
- 1 ei (middel)
- 500 ml kippenbouillon
- ½ blik tomatenblokjes (400 gram)
- ½ blikje tomatenpuree (70 gram)
- 1 teentje knoflook
- 1 bosui
- ½ ui
- 15 g taugé
- 1½ el appelmoes
- 1 el maïzena
- ½ el suiker
- ½ el gembersiroop
- ½ tl geraspte verse gember
- olie, peper en zout

ZO MAAK JE HET

1. Snipper het uitje en snijd de knoflookteentjes fijn.
2. Verhit een beetje olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan tot deze glazig worden.
3. Voeg dan de geraspte gember toe en bak dit kort mee.
4. Daarna de tomatenpuree erbij en deze ook even kort meebakken.
5. Voeg dan de bouillon samen met de appelmoes, gembersiroop, tomatenblokjes, kipfilet en de suiker toe.
6. Roer goed door elkaar en laat dit vervolgens ongeveer 15-20 minuten pruttelen tot de kipfilets gaar zijn.
7. Terwijl de soep lekker aan het pruttelen is gaan we de omelet maken welke we straks op de soep serveren.
8. Kluts hiervoor 1 eitje in een kom en bak deze met een beetje olie in een koekenpan tot een dunne omelet.
9. Breng op smaak met peper en zout.
10. Rol de omelet op en laat ze afkoelen.
11. Snijd ze vervolgens in dunne plakjes.
12. Haal de kipfilets uit de soep als ze gaar zijn en pluis de kipfilets vervolgens.
13. Dit doe je door met een vork het vlees los te trekken.
14. Zet de staafmixer in de soep en pureer deze mooi glad.
15. Doe daarna de kip weer terug in de soep.
16. Meng de maïzena met 1 eetlepel water en doe dit door de soep.
17. Laat de soep nog even rustig koken en iets indikken.
18. Snijd alvast de bosui in dunne ringetjes.
19. Verdeel de soep over de kommen en verdeel hierover de plakjes omelet, ringetjes bosui en de taugé.

BRON: eefkooktzo.nl

