



Indische Saoto-soep

Saoto-soep is een soep uit de Indische keuken die je makkelijk zelf kunt maken. Zet deze soep zelf op tafel, dankzij dit authentieke recept voor saoto.

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🍳 2 eieren
- 🍷 1 stengel bleekselderij
- 🍷 2 cm verse gember
- 🍷 750 ml kippenbouillon
- 🍷 1 kipfilet (à 360 g)
- 🍷 1½ el sojasaus
- 🍷 2 teentjes knoflook
- 🍷 25 g gebakken uitjes (bakje)
- 🍷 150 g spitskool (gesneden)
- 🍷 ¼ rode peper
- 🍷 50 g taugé
- 🍷 2 el ketjap
- 🍷 2 el frietsticks naturel

MATERIAAL: fijne rasp, zeef

ZO MAAK JE HET

1. Kook de eieren in 8 minuten hard.
2. Snijd intussen de bleekselderij in smalle boogjes.
3. Schil en rasp de gember.
4. Breng de bouillon aan de kook.
5. Voeg de kipfilet met de sojasaus en de helft van de bleekselderij, gember en de gebakken uitjes toe.
6. Pers de knoflook uit boven de pan.
7. Kook 10 minuten op een lage stand tot de kipfilet gaar zijn.
8. Pel intussen de eieren en snijd ze doormidden.
9. Snijd de rode peper in ringetjes, verwijder eventueel eerst de zaadlijsten voor een mildere smaak.
10. Trek de kipfilet met 2 vorken in dunne reepjes.
11. Verdeel de kool en rest van de bleekselderij over de kommen.
12. Zeef de bouillon en giet over de kool.
13. Verdeel de kip, ei-helften, taugé en rode peper over de kommen.
14. Besprenkel met de ketjap en bestrooi met de frietsticks en overige gebakken uitjes.
15. Serveer direct.

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

