



Indische Soto ayam

2 PERSONEN

95 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ ui (in parten)
- 1 teentje knoflook (in plakjes)
- ½ tl korianderpoeder (ketoembar)
- ½ tl kurkuma
- ½ tl gemberpoeder (djahé)
- ½ el zonnebloemolie
- 750 ml kippenbouillon
- 1 kippenpoot
- 1 kipfilet
- 1 stengel sereh (gekneusd)
- 100 g rijst (gekookt)
- 65 g taugé
- 2 elgebakken uitjes (bakje)
- 2 eieren (gehalveerd, gekookt)
- Ketjap (optioneel)

MATERIAAL: keukenmachine, soeppan

ZO MAAK JE HET

1. Maal de ui, knoflook, koriander, kurkuma en gember in een keukenmachine tot een pasta.
2. Verhit de olie in een soeppan en bak hierin de kruidenpasta kort.
3. Voeg de bouillon, kippenpoot, kipfilet en het citroengras toe en laat circa 1 uur sudderen op een lage stand.
4. Neem alle kip uit de pan, verwijder het vel van de kippenpoot en trek het vlees met 2 vorken uit elkaar.
5. Schep de bouillon in de grote kommen en serveer met de kip, rijst, taugé, uitjes en ei.
6. Breng eventueel verder op smaak met ketjap.

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

