



Kippensoep - Soto ayam

2 personen

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 ½ stengel citroengras
- 🍴 25 g gember (djahe)
- 🍴 750 ml kippenbouillon
- 🍴 2 laurierblaadjes (daon salamblad)
- 🍴 200 g kipfilet
- 🍴 1 ui
- 🍴 2 teentjes knoflook (bawang putih)
- 🍴 2 eieren
- 🍴 100 g taugé
- 🍴 1 el olie
- 🍴 ½ tl sambal
- 🍴 ½ tl kurkuma (koenjit)
- 🍴 zout en peper
- 🍴 ketjap

Zo maak je het:

1. Kneus het citroengras.
2. Schil de gember en snijd hem in schijfjes.
3. Breng de bouillon aan de kook met de gember, de laurierblaadjes en het citroengras.
4. Zet het vuur laag en leg de kipfilets in de bouillon.
5. Pocheer de kip in 10-15 minuten gaar op laag vuur.
6. Neem de kipfilets uit de bouillon en laat ze afkoelen.
7. Zeef de bouillon.
8. Pel en snipper de uien en de knoflook.
9. Kook de eieren in ca. 7 minuten hard.
10. Was de taugé en laat hem goed uitlekken.
11. Snijd de kipfilet in dunne reepjes.
12. Verhit de olie en bak er de ui, de knoflook en de sambal ca. 4 minuten in.
13. Voeg de kurkuma, de taugé en de kip toe.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. Verhit de bouillon opnieuw en breng hem op smaak met ketjap.
16. Pel de eieren en snijd ze in kwarten.
17. Verdeel het taugé-kipmengsel en de eieren over kommen en schep er de hete bouillon overheen.

TIP: Deze soto ayam is het lekkerst met zelfgemaakte kippenbouillon, getrokken van restjes kippenvlees en -botten. Je kunt als alternatief kippenbouillon uit een pot gebruiken.

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



Selamat makan