



## Soep met lamsvlees - Soto Kedoe

Soto Kedoe is een traditionele Indonesische maaltijdsoep uit Midden-Java die zich onderscheidt doordat deze wordt gemaakt op basis van een krachtige lamsbouillon en blokjes tempeh. Waar de bekende soto ayam met kip wordt bereid, gebruikt men voor deze regionale

variant specifiek lamsvlees.

**2 personen**

⌚ 45 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 🍴 250 g lamsvlees
- 🍴 ¼ kool in fijne slierten gesneden
- 🍴 250 g taugé
- 🍴 ¼ plak tempeh, in kleine dobbelsteentjes gesneden
- 🍴 1 grote tomaat

### **kruiden**

- 🍴 3 el ui, gesnipperd
- 🍴 2 teentjes knoflook, gesnipperd
- 🍴 ½ tl ketoembar
- 🍴 1 tl laos
- 🍴 ½ tl gemberpoeder
- 🍴 1 el Javaanse suiker
- 🍴 2 salamblaadjes
- 🍴 peper
- 🍴 zout

**Materiaal:** vijzel (tjobek)

### **Zo maak je het:**

1. Snijd het vlees in dobbelsteentjes en zet het met wat zout op in  $\pm$  1 liter kokend water.
2. Wrijf de ui met de knoflook, de ketoembar, laos, gemberpoeder en suiker tezamen in een vijzel tot een brij.
3. Voeg dit mengsel toe aan de bouillon.
4. Doe er na circa een 30 minuten de tempeh erbij.
5. De kool en de in stukken gesneden tomaat plus de schoongemaakte taugé worden er aan toegevoegd als het vlees gaar is.
6. Maak de soto verder af met peper en zout.

BRON: [pisangsusu.nl](http://pisangsusu.nl)



*Selamat makan*