

Ingrediënten

2 1/2 cm verse gemberwortel 75
gr peultjes 1 rode paprika 1
bosuitje 1 zakje Chinese
kippensoep (Knorr) 100 gr
Chinese instant-mie 2 eetlepels
droge sherry 2 eieren peper, zout
4 eetlepels Croutignos
Saladeversierder met ui en
knoflook

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Chinees
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chinese kippensoep

Bereidingswijze

Schil de gemberwortel en snijd hem in heel dunne reepjes. Was de peultjes en haal ze af. Maak de paprika schoon en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Maak het bosuitje schoon en snijd het in ringetjes. Strooi de inhoud van het zakje soep in 1 liter handwarm water, voeg de gember toe en breng de soep al roerend aan de kook. Voeg de paprika en de peultjes toe en kook de soep 4 minuten. Neem de pan van het vuur en roer er dan de mie door. Laat de soep 2 minuten staan, schep nogmaals goed door en breng de soep op smaak met de sherry. Bak intussen van de eieren, peper en zout een omelet, rol hem op en snijd hem in plakjes. Verdeel de soep en de ei-rolletjes over grote kommen en garneer met de ringetjes bosui en de croutignos. Variatietip: Vervang voor een extra gevulde Chinese tomatensoep het zakje Chinese kippensoep door 1 zakje Chinese tomatensoep.