

## Ingrediënten

1 liter kippebouillon; 2 eieren; 10 gram sterrekers of raapstelen; sap van 1 teentje knoflook; mespuntje vetsin; zout; peper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chinese soep van voorjaarsgroenten

Chinese soep van voorjaarsgroenten

### Bereidingswijze

Knip de sterrekers of snijd de raapstelen, na van hun wortels te zijn ontdaan, in kleine stukjes. Klop de eieren met zout en peper als voor een omelet. Breng de bouillon aan de kook. Roer de eieren er doorheen, zodat ze schiften in uiterst dunne slierten. Doe de sterrekers of de raapstelen (gebruik alleen uiterst jonge raapstelen) in soepkoppen of terrine en schenk de kokende bouillon erop. Afmaken met knoflooksap en vetsin en eventueel met een paar druppels citroensap.