

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 pakje gezeefde tomaten * 1 pot kippenbouillon (incl. stukjes kip) * 2 eetlepels bruine suiker * Beetje water voor de gewenste dikte * 2 eetlepels gembersiroop * 2 eetlepels ketjap (manis) * 1 mespuntje sambal badjak * 50 gram taugé Voor de omelet stukjes * 2 eieren * Beetje melk * Gemalen peper en zout * Beetje maggi of ketjap

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Zoetzuur

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Chinees tomatensoep met Kip, Taugé en stukjes Omelet

Heerlijke Chinees tomatensoep die je eenvoudig en snel naar je eigen smaak kunt maken.

Bereidingswijze

Giet, alleen het Bouillon in de pan en snij daarna eerst de stukjes kip extra fijn. Het pakje gezeefde tomaten toevoegen met beetje water om de soep op de gewenste dikte te brengen. Vervolgens alles toevoegen op de taugé na, die je nog wat fijner kunt snijden indien gewenst. De omelet stukjes maak je met 2 eieren, scheutje melk, zout, peper wat maggi en bieslook, kloppen en bakken en in stukjes verdelen. De soep langzaam laten komen tot het kookpunt zachtjes laten garen om de tomatensap te ontzuren. Daarna vuur laag en de omelet-reepjes en de taugé toevoegen. Proeven !! Mmmmm, of nog iets meer bruine suiker of sambal voor de gewenste smaak.

