

### Ingrediënten voor 6 personen

\*\* 1000 ml gezeefde tomaten (2 pakken) \*\* 3 kippenbouten \*\* 1 ui (gesnipperd) \*\* 3 teentjes knoflook (geplet en klein gehakt) \*\* 3 eetlepels ketjap manis (zoet) \*\* 1 eetlepel ketjap asin (zout) \*\* 2 eetlepels gembersiroop \*\* 6 eetlepels suiker \*\* 2 eetlepels appelazijn \*\* 1 theelepel gemalen citroengras (sereh) \*\* 1 theelepel sambal badjak \*\* 2 eetlepels maïzena (opgelost in een beetje koud water) \*\* 3 bosuitjes (in ringen gesneden) \*\* 100 gram taugé (gewassen) \*\* 50 gram glass noedel vermicelli (verkruid) \*\* 2 kippenbouillonblokjes (verkruid)

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Chinees  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Chinees tomatensoep

Ik ben gek op Chinese tomatensoep maar ik vind het niet lekker als hij TE zoet is. Dit is mijn recept geworden.

### Bereidingswijze

\*\* Bestrooi de kippenbouten met peper en zout. \*\* Doe de kippenbouten, ui, knoflook en verkruidde kippenbouillonblokjes in 1 liter water en breng aan de kook. \*\* Laat 1,5 uur zachtjes koken. \*\* Meng intussen in een schaaltje de ketjap manis en asin, de gembersiroop, de appelazijn, de sambal, het citroengras en de suiker tot een papje zodat dat klaar staat. \*\* Haal na 1,5 uur de kippenpoten eruit, laat een beetje afkoelen, haal het vel eraf en gooi dat weg. Haal met twee vorken het kipvlees van het bot en gooi de botten weg. \*\* Doe de gezeefde tomaten erbij en vervolgens het mengsel van de ketjap. \*\* Doe dan het maïzena papje erbij. \*\* Goed roeren. \*\* Voeg dan de noedel vermicelli toe, knijp dit met je handen fijn, en het kipvlees en breng weer aan de kook. \*\* Laat dit geheel nog een minuut of 5 zachtjes koken, blijf wel roeren. \*\* Eet smakelijk!

### Serveertips

Maak de soep af met wat bosui ringen en taugé. Je kunt ook omelet reepjes toevoegen als je wilt.

