

Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels zonnebloemolie 1 ui 2 teentjes knoflook 1 blikje tomatenpuree 1 theelepel gemberpoeder (djarahé) 1 liter kippenbouillon 3 eetlepels appelmoes 1 blik tomatenblokjes 2 eetlepels suiker 3 eieren 2 eetlepels maizena 1 handje taugé 2 lente-/bosuitjes

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Chinees

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Zoetzure chinese tomatensoep

Chinees zoetzure tomatensoep . Maak van de soep een hoofdgerecht en voeg mie toe. Deze kan je gaar koken in de soep.

Bereidingswijze

-Verhit 1 eetlepel olie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook, tomatenpuree, gember en 1 eetlepel water circa 3 minuten. -Voeg de bouillon, appelmoes, tomatenblokjes en suiker toe en laat circa 15 minuten pruttelen op een lage stand. -Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan, giet de eieren erin en bak een dunne omelet. Snijd de omelet in reepjes. -Meng de maizena in een kommetje met 2 eetlepels water en voeg dit mengsel al roerend toe aan de soep. -Neem de soep van de warmtebron wanneer deze lichtgebonden is. Breng op smaak met zout en peper. Serveer met de omelet, taugé en bosui. wijnadvies Riesling van Lizard of Arthur Metz.