

## Ingrediënten

1 pond kip (borststuk) 1 pond soepvlees (kip) 2 liter water 5 plakjes laos (ca. 1 cm dik) 1 salamblad 1 spriet sereh (citroengras) 5 korrels piment 1 tomaat 2 kippebouillonblokjes 3 teentjes knoflook 1 gesnipperde ui 2 fijngesn. takjes soepgroente (selderij) 1 pakje gropesi (tauge) 1/4 pond kool 1/4 theelepel zwarte peper 1/4 theelepel vetsin 3 aardappelen 6 gekookte eieren handjevol soe-on (chinese vermicelli) zout olie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Surinaams  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## saoto

Soep van groenten en kippevlees Dit is een surinaamse soep hij is veel werk maar echt de moeite van het proberen waard is echt heerlijk

## Hulpmiddelen

Je kan in plaats van ui ook een zakje gefruite uitjes halen is makkelijk en heel lekker van smaak. Voor de aard appel ken je een zakje fritesticks halen van corky ook dat scheelt een hoop en werk en smaak heerlijk

## Bereidingswijze

Snijd de kool fijn. Breng het water aan de kook en trek van het soepvlees en het borststuk een bouillon. Voeg bij de soep de plakjes laos, het salamblaadje, de spriet sereh, de pimentkorrels, de gesn. tomaat en de kippebouillonblokjes. Fruit de gesnipperde ui of neem kant en klare gefruite uitjes dat is ook heel lekker en knoflook in de olie en voeg de helft hiervan aan de soep toe. Doe ook een deel van de soepgroente in de soep. snijd de aardappelen in hele kleine plakjes en bak ze daarna krokant. Bak de soe-on in hete olie en houd deze apart. Haal de kip uit de pan, zodra deze gaar is. Bak de kip in hete olie en snijd ze daarna fijn. Maak de gropesi schoon en doe deze in een schaal. Als de soep bijna af is, de zwarte peper, de vetsin en het zout toevoegen.

## Serveertips

Doe de gesn. kool, gropesi, geb. soe-on, geb aardappelreepjes, fijngesn. kippevlees, gefruite ui en knoflook en een gepeld, gekookt ei in soepkommetjes en giet daaroverheen de hete soep. Sambal ketjap naar smaak toevoegen.