

Ingrediënten voor 8 personen

4 gedroogde Chinese champignons - 45 g brede, doorzichtige mie (boonvermicelli) - 1 L kippenbouillon - 1 kop gare kip, fijngesneden - 1 blikje bamboescheuten (230 g), uitgelekt en fijngesnede - 1 tl verse, geraspte gember - 1 el maizena - 80 ml water - 1 ei, losgeklopt - 1 el tomatenpuree - 1 el sojasaus - 1 el azijn - 2 tl sesamololie - 2 lente-uitjes, fijngehakt - zwarte peper en zout

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Szechuan-soep (pittig-zure soep)

Szechuan is een Chinese, regionale kookstijl, die bekend staat om zijn pittige schotels. Voorbereidingstijd : 20 minuten 30 minuten weken - Kooktijd : 15 minuten - Voor 6-8 personen

Bereidingswijze

Doe de Chinese champignons in een schaal en bedek ze met warm water. Week ze 30 min., giet ze goed af en hak ze fijn. Week de doorzichtige mie 20 min. in koud water; giet hem af en knip hem in korte stukjes. Breng de bouillon in een grote pan aan de kook. Voeg champignons, mie, kip, bamboescheuten en gember toe. Temper het vuur en laat alles zachtjes sudderen. Meng in een schaaltje de maizena met water tot een glad papje. Roer dit langzaam door de soep tot het opgelost is. Voeg al roerende het losgeklopte ei in een fijn straaltje aan de soep toe. Haal de pan van het vuur. Voeg tomatenpuree, sojasaus, azijn, sesamololie en lente-uitjes toe. Breng de soep op smaak met peper en zout. Dien hem eventueel op met extra lente-uitjes.

Serveertips

Let op: szechuan is een Chinese, regionale kookstijl, die bekend staat om zijn pittige schotels. Voeg een paar druppels chilisaus toe voor een nog pittiger soep.