

Ingrediënten voor 2 personen

azijn 1 el boter 25 g
bouillontabletten (kippen) 3 stuks
djahe 1 tl djintan 1 tl ketjap
(zoete, manis) 0,5 el ketoembar 1
tl kipfilet 250 g knoflook 1 teentje
laos 1 tl prei 1 L sambal oelek 1
mespuntje suiker 1 el
tomatensaus 1 pak uien 1 kleine
vetsin 1 tl

Tijd: 0-10 min.
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chinese tomatensoep

Chinese tomatensoep

Bereidingswijze

Laat de boter smelten in een grote (soep)pan en bak daarin de klein gesneden kip rondom bruin. Voeg dan de dun gesneden prei en de klein gesneden ui toe. Bak of smoor deze even mee. Doe er vervolgens de tomatenmoes (bijv. Tomato Frito), 1,5 dl water en 3 kippenbouillonblokjes bij. Laat alles flink heet worden op de hoogste stand en voeg vervolgens de knoflook, ketjap, azijn, suiker, vetsin, laos, ketoembar, sambal, djahe en djinten toe (alle van Conimex).