

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak bami (eier bami) 1a2 lt
water 5 bosuitjes 2 pakjes wan
tan (bij toko te koop) 1 potje wan
tan mix (te koop bij iedere toko) 1
bosje paksoi

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Aziatisch

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

wan-tansoep

Soort bami soep

Hulpmiddelen

1 grote soep pan 1 pan voor de bami

Vorbereiding

De bosuitjes snijden van begin tot eind de paksoi snijden in stukjes van 2cm breed deze stukje wassen

Bereidingswijze

Zet het water op en voeg daar de wan tan mix aan toe zoals het bescheven staat op de verpakking (ong 2 theel mix)breng dit aan de kook. voeg de wan tan balletjes toe en laat deze meekoken. als het geheel gekookt heeft voeg dan de bosui ringetjes toe en laat deze even mee pruttelen. ondertussen kookt u de bami. als deze gaar is dan afgieten en in een kom doen. doe wat bami in een kommetjes en doe daar wat soep overheen. voeg hier wat gesneden paksoi overheen. des gewenst als u de soep wat flauw vindt voeg dan wat peper toe naar smaak.