Will's
KOOKVLOG

Recept
Chinese Tomatensoep

AANTAL PERSONEN: 4

: 30 minuten

NAAR DE VIDEO?

KEUKENGEREI:

- KOOKPAN
- SOEPPAN
- STAAFMIXER
- 2 VORKEN
- MES
- POLLEPEL
- SNIJPLANK
- MAATBEKER

INGREDIËNTEN:

- 2 EETLEPELS OLIJFOLIE
- 7 TOMATEN
- 600 MILLILITER WATER
- 1 BLOKJE KIPPENBOUILLON
- 1 KLEIN BLIKJE TOMATENPUREE
- SNUFJE GEMBERPOEDER
- SNUFJE KNOFLOOKPOEDER

- 2 EETLEPELS KETJAP
- 1/2 THEELEPEL SAMBAL
- 1 THEELEPEL HONING
- 100 GRAM TAUGÉ
- 2 UIEN
- 2 BOSUIEN
- 250 GRAM KIPFILET

BEREIDINGSWIJZE:

1. De **kipfilet** in een pan water **koken (10 min)**

2. **Bouillonblokje** in 600 milliliter water **oplossen**

3. **Uien** in stukjes **snijden**

4. **Olie** in de pan **verwarmen**

5. **Uien aanfruiten** in de pan

6. **Gemberpoeder** (snufje) en **knoflookpoeder** (snufje) **toevoegen**

7. Even **doorroeren**

8. **Tomatenpuree** (1 blikje) en **ketjap** (2 eetlepels) **toevoegen**

9. Goed **doorroeren**

10. **Honing** (1 theelepel) **toevoegen**

11. **Tomaten** in grove stukken **snijden**

12. **Tomaten meebakken (3 min.)**

13. **Sambal toevoegen** (1/2 theelepel)

14. **Bouillon toevoegen**

15. Laten **pruttelen (10 min.)**

16. Ondertussen **bosui snijden**

17. **Soep** met een staafmixer **pureren**

18. **Kip uit** de **pan** halen

19. **Kip** met 2 vorken uit elkaar **plukken**

20. **Kip** aan de soep **toevoegen**

21. **Taugé** aan de soep **toevoegen**

22. **Bosui** aan de soep **toevoegen**

EET SMAKELIJK!

Will's KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:

stichting IN CONTACT MET AFASIE **EN** Webontwerp