

Pittige tomatensoep met omeletreepjes

Datum:	23-05-2005
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Dimitri Peeters
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- Wok olie
- 500 gram soepgroenten
- 2 bakjes Boemboe voor Sajoer
- Atjar Tjampoer
- 4 pakjes (à 1/2 l) gezeefde tomaten
- sambal
- ketjap
- 6 lente-uitjes
- 2 eieren
- gebakken uitjes (garnering)

Bereidingswijze:

Zet een grote wok op het hoogste vuur en laat de wok zo heet worden dat hij begint te walmen. Voeg een scheutje olie toe en roerbak de soepgroenten ca. 3 minuten.
Roer er vervolgens de boemboe, de gezeefde tomaten, 5 dl water en 1-2 eetlepels sambal (hoe meer hoe heter!) door. Breng de soep aan de kook en laat ca. 5 minuten op een laag vuur zachtjes koken. Breng verder op smaak met een scheutje ketjap.

Was en snijd ondertussen de lente-uitjes in schuine, dunne plakjes. Klop 2 eieren los met 2 theelepels sambal. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak hierin het eimengsel totdat de bovenkant wat droog is. Keer de omelet en bak deze kant ca 1 minuut. Neem de omelet uit de pan, rol op en snijd in dunne reepjes. Verdeel de omeletreepjes over soepkommen.

Schep de soep in diepe kommen en verdeel de lente-uitjes en gebakken uitjes erover.