



Chinese tomatensoep

Datum: 08-12-2014
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 uien
- 4 tenen knoflook
- 4 eetl. olie
- 1000 g kipdrumsticks (schaal)
- 2,4 l kippenbouillon (1 tablet per 600 ml)
- 140 g tomatenpuree (blikje)
- 2 eetl. kraanwater
- 2 eetl. bloem
- 4 theel. gemberpoeder (djahé)
- 12 roma tomaten (ontveld)
- 4 eetl. suiker
- 2 eetl. azijn
- 100 g mihoen
- 4 bosuitjes

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een pan en bak de kip rondom 3 minuten. Voeg de ui en fijngesneden knoflook toe en bak 2 minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat 30 minuten trekken. Neem de kip uit de pan en laat afkoelen.

Verhit de tomatenpuree met een beetje water, roer bloem en gemberpoeder erdoor en bak 5 minuten. Voeg samen met de ontvelde tomaten toe aan de bouillon, breng aan de kook en laat 3 minuten inkoken. Pureer het van het vuur af glad. Breng op smaak met suiker, azijn en peper en zout.

Pluk het vlees van de drumsticks voor in de soep. Bereid de mihoen volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet af. Verdeel de soep, mihoen en kip over 8 kommen. Bestrooi met de bosui.