



Sop bawang - Pittige uiensoep met ketjap

Datum: 03-09-2025
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 12 grote uien in ringen gesneden
- 2 eetl. plantaardige boter (of roomboter)
- 4 tenen knoflook fijngehakt
- 6 laurierbladen
- 6 kruidnagels
- 2 steranijs
- 1 eetl. sambal badjak
- 4 theel. sambal oelek
- 2 theel. suiker
- 3 eetl. ketjap manis
- 1 eetl. bloem
- 2 tot 3 liter water
- 3 eetl. groentebouillonpoeder (of bouillonblokjes)
- zout naar smaak
- halve theelepel zwarte peper
- 2 eetl. verse bieslook als garnering

Bereidingswijze:

Snijd de uien in ringen en hak de tenen knoflook fijn. Laat de boter langzaam bruisen in een grote soeppan.

Fruit de uien en de knoflook aan in de boter en voeg sambal badjak en sambal oelek toe. Steek de kruidnagels in een uienschil en doe de schil in de pan samen met de laurierbladen en de steranijs.

Laat dit nu langzaam zacht worden en schep af en toe om. Dit mag gerust 25 minuten of langer duren.

Als de uien zacht zijn geworden en glazig zien doe je de bloem erbij. Schep dit goed om zodat de alle uien bedekt worden met een laagje bloem. Schenk het water erbij.

Voeg de suiker toe, en de groentebouillonpoeder (of de bouillonblokjes) en de ketjap. Laat dit nu op een zacht vuurtje rustig warm worden.

Proef de soep en voeg indien nodig nog sambal, zout of ketjap toe. Als laatste voeg je de vers gemalen zwarte peper toe. Vis de laurierbladen, kruidnagels en steranijs eruit.

Schep de soep in kommen en garneer vers gehakte bieslook.