MAISON PRIMAGO

CHINESE TOMATENSOEP

Ingrediënten voor 6-8 kommen soep

- 250 gram gemengde paddenstoelen of kastanjechampignons
- 1 dunne prei of 3 lente uitjes
- 2 el sesamolie
- 2 teentjes geraspte knoflook
- 1,5 liter bouillon van 3 bouillonblokjes of eventueel van het gekookte kippenvlees
- 1 blik gepelde tomatenblokjes (400 gram)
- 2 el tomatenpuree
- 1 cm verse geraspte gember of 1 tl djahé
- 2 el ketjap
- 1 el bruine basterdsuiker
- 1 tl citroensap
- 1 tl sambal
- 100 gram taugé
- 20 gram verse koriander*
- gebakken uitjes (Bawang Goreng)
- 2 eieren
- Eventueel 200 gram gaar kippenvlees

Bereiding:

Stap 1

Borstel de paddenstoelen/champignons schoon en snijd het in plakjes.
Snijd de prei fijn en was het met koud water.

Stap 2

Verhit olie in een grote soeppan en bak de paddenstoelen met de prei aan.. Voeg de ketjap, bruine basterdsuiker, sambal, gember, citroen en knoflook toe en laat het geheel circa 2 minuten bakken en blijf af en toe roeren. Voeg eventueel gaar kippenvlees toe.

Stap 3

Roer de tomatenpuree en de gepelde tomatenblokjes met 1,5 liter bouillon door de soep en breng het aan de kook.
Bak in een andere koekenpan een omelet van de 2 geklutste eieren.

Stap 4

Snijd de omelet in reepjes en de koriander fijn en voeg de helft (de andere helft bewaar je voor de garnering) toe aan de soep.
Voeg als laatste de taugé toe, dan blijft deze nog een beetje knapperig.
Breng de soep eventueel nog op smaak met peper en zout.
Serveer de soep met gebakken uitjes en de rest van de omelet en de koriander.

*Je kunt de koriander ook apart serveren (niet iedereen houdt van koriander)