



Soto ayam kippensoep

Een geurige gele Indonesische kippensoep met kurkuma, citroengras en glasnoedels. Licht, hartig en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1,5 l water
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 20 g verse gember, geraspt
- 2 tl kurkuma
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 3 laurierblaadjes
- 100 g glasnoedels

100 g taugé
3 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
2 eieren, hardgekookt en gehalveerd
sap van 1 limoen
1 el zonnebloemolie
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de kippenbouten in een ruime soeppot en giet er 1,5 l koud water bij. Breng aan de kook en schuim het oppervlak zorgvuldig af. Zet het vuur laag en laat de bouten 25 minuten zachtjes trekken.
- 2.** Haal de kippenbouten uit de bouillon en laat ze even afkoelen. Pluk het vlees in stukjes van de botten. Zeef de bouillon en zet apart.
- 3.** Spoeg de soeppot na het zeven droog en verhit er 1 el zonnebloemolie in op middelhoog vuur. Fruit de ui, knoflook, gember en kurkuma gedurende 3 minuten tot alles zacht is en de kurkuma geurt.
- 4.** Giet de gezeefde bouillon bij het uienmengsel. Voeg het citroengras en de laurierblaadjes toe en laat de soep op laag vuur 15 minuten zachtjes trekken. Kruid bij met zout en peper. Verwijder het citroengras en de laurierblaadjes.
- 5.** Week ondertussen de glasnoedels 5 minuten in ruim warm water. Giet af en verdeel over de soepkommen.
- 6.** Verdeel ook de taugé en het geplukte kippenvlees over de kommen. Giet de hete soep er voorzichtig over.
- 7.** Werk elk bord af met wat lente-ui, een halve hardgekookt ei en een scheut vers limoensap.

Tip

Maak de bouillon gerust een dag op voorhand. De smaken trekken dan nog beter door en het vet stolt bovenop zodat je het makkelijk kunt verwijderen voor een heldere, lichte soep.

Lekker met

Serveer met extra limoensap en sambal oelek apart aan tafel voor wie van een pittige toets houdt.

Dranktip

Een glas ijskoude jasmijnthee of een lichte Aziatische bier past uitstekend bij deze soep.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)