



Chinese tomatensoep

De zoet-zure Chinese tomatensoep zoals uit de blik, maar dan lekkerder en verser. Met mie, een vleugje sambal en lente-ui.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 ui, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 1 wortel, in kleine blokjes
- 500 gr tomatenblokjes (uit blik) of passata
- 500 ml water
- 1 groente- of kippenbouillonblokje
- 1 el tomatenpuree
- 1 à 2 el suiker
- 1 el ketjap manis

1 el rijstazijn of citroensap
75 gr mie
2 lente-uitjes, in ringetjes
peper naar smaak
1 kl sambal oelek of chilisaus
optioneel: reepjes gekookte kip of dunne reepjes omelet

Bereidingswijze

1. Verhit een scheut olie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Stoof de ui, knoflook en wortel zachtjes aan gedurende 5 minuten tot ze zacht zijn.
2. Voeg de tomatenpuree toe en laat die 1 à 2 minuten meebakken terwijl je roert. Dit tempert de zure smaak van de puree.
3. Voeg de tomatenblokjes of passata, het water en het bouillonblokje toe. Breng aan de kook en laat daarna 20 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.
4. Neem de pot van het vuur en mix de soep glad met een staafmixer.
5. Breng op smaak met suiker, ketjap manis, rijstazijn en peper. Voeg de sambal toe. Proef en pas aan: te zuur, een beetje suiker erbij; te zoet, een paar druppels azijn extra; te flauw, wat extra ketjap of een stukje bouillonblokje.
6. Kook de mie apart volgens de aanwijzingen op de verpakking en verdeel ze over de borden, of laat ze de laatste 3 à 4 minuten meegaren in de soep.
7. Schep de soep op en werk af met de lente-uitjes. Voeg desgewenst reepjes gekookte kip of omelet toe.

Tip

Kook de mie bij voorkeur apart en voeg ze pas bij het serveren toe. Zo worden ze niet papperig als er soep overblijft.

Lekker met

Krokante loempia's of een simpele Aziatische salade.

Dranktip

Een lichte Aziatische lager of een glas groene thee past goed bij deze soep.