



## Chinese pittige zuurwarme soep

*De klassieke Chinese hot and sour soep met zachte tofu, shiitake en fijne eidraden. Pittig van de witte peper, zurig van de rijstazijn en heerlijk warmend. Een echte troostsoep die in een mum van tijd op tafel staat.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE   |
|---------------|------------|----------|-------------|
| <b>15'</b>    | <b>20'</b> | <b>4</b> | <b>Soep</b> |

### Ingrediënten

- 1,5 liter kippenbouillon
- 150 gr stevige tofu, in blokjes van 1 cm
- 100 gr shiitake, steeltjes verwijderd, hoedjes in reepjes
- 1 wortel, geschild en in fijne juliennereepjes
- 3 el sojasaus
- 3 el rijstazijn
- 1 tl witte peper, versgemalen
- 2 el maizena

3 el koud water  
2 eieren, losgeklopt  
2 lente-uitjes, in fijne ringetjes  
1 tl sesamololie  
1 tl chiliolie, of naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Breng de kippenbouillon in een ruime kookpot aan de kook op middelhoog vuur.
- 2.** Voeg de shiitakereepjes en de wortelreepjes toe. Laat 5 minuten zachtjes meetrokken.
- 3.** Roer de sojasaus, de rijstazijn en de witte peper door de soep. Voeg de tofublokjes toe en laat nog 2 minuten zachtjes doorkoken.
- 4.** Meng de maizena met het koude water tot een gladde papje zonder klonters. Giet dit mengsel al roerend door de soep en laat 1 tot 2 minuten sudderen tot de soep licht bindt.
- 5.** Zorg dat de soep zachtjes borrelt maar niet heftig kookt. Giet de losgeklopte eieren in een dun, gelijkmatig straaltje in de soep terwijl je tegelijkertijd traag en gestaag met een vork of eetstokje rondroert. Zo ontstaan er fijne, zijdeachtige eidraden.
- 6.** Haal de pot van het vuur. Druppel de sesamololie en de chiliolie erover en strooi de lente-uitringetjes bovenop.
- 7.** Proef de soep en stel de balans bij: meer rijstazijn voor extra zuur, meer witte peper of chiliolie voor extra pit. Schep onmiddellijk op in voorverwarmde kommen.

### Tip

Gebruik stevige of extra stevige tofu zodat de blokjes niet uit elkaar vallen tijdens het koken. Dep de tofu vooraf droog met keukenpapier voor een betere textuur. Gedroogde shiitake kan ook: week ze 20 minuten in lauwwarm water, knijp ze uit en gebruik het weekvocht als extra smaakversterker door het gefilterd aan de bouillon toe te voegen.

### Lekker met

Serveer met gestoomde rijst of dunne rijstnoedels voor een vollediger maaltijd.

### Dranktip

Een licht gekoeld groen theewater of een droge Chinese groene thee past uitstekend bij de pittig-zure smaken van deze soep.

---

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