



Soto ayam kippensoep

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1,5 l water
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 teentjes look, 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
2 eieren, hardgekookt en gehalveerd
sap van 1 limoen
1 el zonnebloemolie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouten met het water aan de kook. Schuim af en laat 25 minuten zachtjes trekken. Haal de bouten eruit, pluk het vlees los en zeef de bouillon.
2. Verhit de olie in een soeppot en fruit de ui, look, gember en kurkuma 3 minuten tot ze geurt.
3. Giet de bouillon erbij, voeg het citroengras en de laurier toe en laat 15 minuten trekken. Kruid met zout en peper.
4. Week de glasnoedels 5 minuten in warm water en giet af.
5. Verdeel de noedels, taugé en het geplukte kippenvlees over de kommen. Giet de hete soep erover.
6. Werk af met lente-ui, een half gekookt ei en een scheut limoensap. Verwijder citroengras en laurier uit de pot voor het opscheppen.

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