



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 look
- 1 wortel, in kleine stukjes
- 500 gr tomatenblokjes of passata (1 blik)
- 50 cl water
- 1 groente- of kippenbouillonblokje
- 1 el tomatenpuree
- 1 à 2 el suiker
- 1 el ketjap manis

scheutje azijn of citroensap

1 handje mie

1 lente-ui

peper

beetje sambal of chilisaus

optioneel: kip- of omeletreepjes

Bereidingswijze

1. Stoof de ui, look en wortel zachtjes aan in een beetje olie.
2. Voeg de tomatenpuree toe en laat ze even meebakken (zo verdwijnt de zure smaak).
3. Voeg de tomaten, het water en de bouillon toe en laat 20 minuten zacht koken.
4. Mix de soep glad.
5. Breng op smaak met suiker, ketjap, azijn, peper en een beetje sambal. Proef: te zuur? een beetje suiker erbij. Te zoet? een paar druppels azijn. Te flauw? wat ketjap of bouillon.
6. Kook de mie apart of laat ze kort meegaren in de soep.
7. Werk af met lente-ui. Lekker met kleine reepjes kip of omelet erin.

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