



Chinese pittige zuurwarme soep

De klassieke hot and sour soep met tofu, paddenstoelen en een fijn draadje ei. Pittig, zurig en heerlijk warmend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,5 liter kippenbouillon
- 150 gr stevige tofu, in blokjes
- 100 gr shiitake, in reepjes
- 1 wortel, in fijne reepjes
- 3 eetlepel sojasaus
- 3 eetlepel rijstazijn
- 1 theelepel witte peper
- 2 eetlepel maïzena
- 2 eieren, losgeklopt

2 lente-uitjes, in ringetjes
1 theelepel sesamolie
1 theelepel chili-olie naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Breng de bouillon aan de kook en voeg de shiitake en de wortelreepjes toe. Laat 5 minuten trekken.
- 2.** Roer de sojasaus, de rijstazijn en de witte peper erdoor en voeg de tofublokjes toe.
- 3.** Meng de maïzena met een scheutje koud water tot een papje en roer dit door de soep tot ze licht bindt.
- 4.** Giet in een dun straaltje de losgeklopte eieren in de zachtjes kokende soep terwijl je traag roert, zodat er fijne draadjes ontstaan.
- 5.** Haal van het vuur en werk af met sesamolie, chili-olie en de lente-ui.
- 6.** Proef en stem de balans tussen zuur en pittig af naar smaak.

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