Soepen / Indonesië

Heldere soep met stevige tofu en taugé · Indonesië

Een lichte bouillonsoep met stevige tofu en taugé, met een eigen Indonesië-geïnspireerde smaakbasis.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 500 g stevige tofu
- ☐ 1300 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g taugé
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

Zo maak je het.

01 Maak de taugé schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat zacht koken tot de groente gaar is.

04 Snijd de stevige tofu in blokjes en bak ze acht tot tien minuten, tot ze goudbruin en goed heet zijn.

05 Verdeel het gare hoofdingrediënt over de soep en verwarm kort door. Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-13-09-0d85563