Soepen / Indonesië

Soto ajam

Een gele kippenbouillon op kurkuma en citroengras, met noedels, ei en gebakken sjalot.

Tijd 95 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,4 kg Kip — heel
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 3 stuks Citroengras
- ☐ 150 g Glasnoedels
- ☐ 200 g Tauge
- ☐ 3 stuks limoenen
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 8 stuks Sjalotten
- ☐ 30 g Verse kurkuma
- ☐ 4 stuks Kaarsnoten of macadamia
- ☐ 6 stuks Kaffirlimoenblaadjes
- ☐ 5 stuks eieren - gekookt
- ☐ 200 g Kool
- ☐ 100 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Laat de kip veertig minuten in twee liter water sudderen, waarbij u de eerste tien minuten afroomt.

02 Snijd de helft van de sjalotten in dunne ringen, frituur ze krokant en laat ze uitlekken op papier.

03 Pureer de overige sjalot, knoflook, kurkuma, gember en noten tot een boemboepasta.

04 Bak de pasta vijf minuten in olie met het gekneusde citroengras en de limoenblaadjes.

05 Giet de pasta in de bouillon, breng op smaak en laat twintig minuten sudderen.

06 Haal de kip eruit en versnipper hem, week de noedels en blancheer de spruitjes en de kool.

07 Verdeel de noedels, de kip, de groenten en een half ei over de kommen, schep de bouillon erover en garneer met de gebakken sjalot.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / soto-ayam