

RECEPT

Soto Ajam (Indische maaltijdsoep met kip)

Voor ongeveer 8 personen

Ingrediënten:

- 3 liter water
- 4 à 5 kipfilets (of kippenborst)
- 2 à 3 bouillonblokjes
- 2 zakjes boemboe Soto
- 2 à 3 eetlepels olie

Toebehoren:

- gekookte eieren
- taugé
- peterselie
- gebakken uitjes
- ketjap Manis
- rijst
- kroepoek



Bereiding:

- Breng 3 liter water aan de kook met daarin de kipfilets. Laat deze daarna ongeveer 1,5 uur doorkoken, totdat de kip eenvoudig uit elkaar te halen is.
- Haal de kip uit het water en snijd deze in kleine stukjes. In plaats van snijden, kun je de kip ook uiteen trekken in kleine stukjes.
- Gooi het water niet weg, want dit is je basis voor de Soto Ayam.
- Zeef de bouillon.
- Fruit de boemboe Soto in de olie. Ongeveer 2 minuten.
- Voeg de boemboe Soto bij het water. Naar smaak voeg je de bouillonblokjes toe.

Serveer de Soto Ayam bij voorkeur met rijst. Naar eigen smaak kun je ketjap, taugé, peterselie, ei en gebakken uitjes toevoegen. Serveer er ook een schaalje kroepoek bij.