

## **INDONESISCHE SOTO SOEP**

*Indonesische soep gevuld met mihoen, rijst, aardappelen, taugé, en kip*

Soto is een soep uit de Indonesische keuken. Omdat dit gerecht door heel Indonesië op grote schaal gegeten wordt, wordt het wel gezien als het nationale gerecht. Waarschijnlijk komt het gerecht oorspronkelijk van Java. Er zijn vele verschillende soorten Soto maar de bekendste is de Soto ayam, oftewel kippensoto. Verder zijn er vele lokale varianten zoals Soto Bandung uit West-Java.

Hieronder vindt u een recept met kip. Op internet zijn ook vegetarische of veganistische recepten te vinden.

### **Recept (4 personen, bereidingstijd 3 uur)**

*Indonesische soto soep gevuld met mihoen, rijst, aardappelen, tauge, en kip*

#### Ingrediënten

1 kg kip  
1 grote ui  
6 eieren  
300 gr. tauge  
5 a 6 aardappels  
50 gram selderij  
boemboe voor soto ayam  
300 gr, rijst  
100 gr. mihoen

#### Bereiding

Kook de kip met vellen ca. 2 tot 2 en een half uur. Bewaar de bouillon. De kip aflat en koelen en afpluizen. Doe nu wat olie in een hapjespan, bak hierin de kip bruin en kruid ze met wat peper, zout en knoflookpoeder. Maak de boemboe aan (zie verp.). Snij de ui in halve ringen. Bak dit glazig en voeg de boemboe en de ui bij de bouillon. Kook de aardappels en de eieren. Pel daarna de eieren. Maak de taugé schoon. Kook de mihoen en rijst. Snij de eieren en de aardappels door. Serveer de eieren, tauge, aardappels, mihoen en selderij apart op tafel. Schep de rijst en kip in een kom of diep bord en kies zelf je garnering. Giet hierover de hete bouillon. Lekker met gebakken uitjes, ketjap manis en/of kroepoek.