



## Chinese tomatensoep met kip

### **Ingrediënten**

- 750 g Roma tomaten
- 600 ml water
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 eetlepel suiker (naar smaak)
- 2 eetlepels ketjap
- 2 eetlepels azijn
- ½ theelepels sambal
- 2 cm gember
- 50 gr noedels
- 250 gr kip
- 2 bosuien
- 100 gr taugé

Dit recept is ingestuurd door :

**Ingrid**



### **Bereiding**

1. Kook de kipfilet in ca 15 minuten gaar in een pan met 600 ml water schuim het af.
2. Haal de kipfilet eruit en pluk de kip het vocht bewaar je voor later in het recept
3. Hak de ui, gember en knoflook fijn.
4. Fruit deze aan in een soeppan met een beetje olie.
5. Roer de tomatenpuree er door en ontzuur deze .
6. Voeg de ketjap, suiker, azijn en een klein beetje sambal toe..
7. Snijd de tomaten in grove stukken en voeg met zaadjes en vocht en al toe aan de pan.
8. Bak een paar min aan en voeg dan het kookvocht van de kipfilet en bouillonblokjes toe. Laat 10 minuten pruttelen.
9. Mix de soep fijn met de staafmixer.
10. Voeg de noedels toe en kook deze een paar minuten zachtjes mee in de soep.
11. Voeg de kip toe aan de soep. Hak de bosui in ringetjes.
12. Serveer de soep met de bosui en taugé.

### **Tip:**

Wil je de soep iets dikker hebben dan voeg je een ½ eetlepel maïzena toe na het pureren.

Als je van een zoetere soep houdt kun je altijd meer suiker gebruiken