



Surinaamse saoto soep

Ingrediënten

Voor 10 liter bouillon:

Voor de bouillon:

- 4 kipfilets
- 2 stengels sereh, gekneusd
- 2 stukjes verse laos (± 1 cm)
- 2 stukjes verse gember (± 1 cm)
- 10 pimentballetjes

- 2 salamblad
- 8-12 kleine maggiblokjes (zitten 2 blokjes in 1 omhulsel), let op: niet de grote bouillonblokjes gebruiken, want dan wordt het veel te zout
- 1 theelepel nootmuskaat
- 1 takje verse bladselderij



Ter garnering:

- 1 kilo kipfilet
- 4 kleine maggiblokjes
- Mie (witte dunne mie die je kunt bakken in de olie)
- 2 grote zakken friet chips voor saoto
- 1 grote zak taugé (eventueel de worteltjes verwijderd)
- 15-20 eieren
- 1 zak gefruite uitjes
- Eventueel: gekookte basmati rijst
- Grote fles zonnebloemolie (want je gaat bakken in de olie)
- Peper ketjap
- Zoals bij meer gerechten uit die streek maakte ook [soto soep](#) de oversteek naar Suriname, waar hij werd omgedoopt tot saoto soep (*what's in a name*).
- Javaanse migranten die naar Suriname kwamen misten het gerecht en maakten de soep met ingrediënten die daar voorhanden waren, waardoor de Surinaams-Javaanse saoto soep ontstond.





Het recept voor saoto soep

- Snijd voor de bouillon eventueel overtollig vet van de kip en doe in een grote soeppan waar minstens 10 liter in past. Vul met acht tot tien liter water en voeg ook acht maggiblokjes toe, samen met de sereh, laos, gember, piment en salamblad. voeg tot slot ook de nootmuskaat toe en roer goed door. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat zeker twee uur pruttelen. Verwijder tussendoor de eventuele vetlaag met eens schuimspaan.
-
- Controleer hoeveel water er ongeveer is verdampt en voeg afhankelijk daarvan nog één à twee liter extra toe, samen met twee maggiblokjes per liter water. Voeg naar smaak extra gember of laos toe. Hak de bladselderij fijn en roer door de bouillon.
- Verwarm een wok met de zonnebloemolie en bak daarin de witte mie. Bak steeds maar kleine porties, want de mie zet flink uit en verandert van glazig en hard naar wit en zacht (als een soort kroepoek). Draai om en schep met een schuimspan uit de pan op wat keukenpapier, laat uitlekken en afkoelen. mix met de friet chips en roer goed door.
- Kook per persoon één à twee eieren, laat schrikken en pel. Snijd ondertussen het vet van de kipfilets, spoel eventueel met water en dep droog. Halveer elke filet en meng in een kom met vier verkruimelde maggiblokjes. Laat een uur intrekken in de koelkast.
- Bak in een wok de kip bruin, knapperig en gaar. Schep en de pan, laat uitlekken en afkoelen. Pluk de kipfilets en de kip uit de bouillon tot kleine sliertjes (gebruik hier eventueel twee vorken voor). Bewaar in de koelkast tot je de saoto soep serveert.
-
- Verdeel de geplukte kip, het mie-chipsmengsel, eventueel de gekookte rijst, taugé, de eieren, gefrituurde uitjes en peper ketjap over verschillende bakjes en zet op tafel. Serveer de soep in grote kommen en laat iedereen zelf z'n bakje vullen met de toppings. Schep hier de warme bouillon over.

