



Basisbouillon Chinese soep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

3 wortels
5 centimeters gember
3 teentjes knoflook (gepeld en geplet)
250 gram shiitake paddestoelen (eventueel gedroogd)
1 norivel (gedroogd zeewier)
6 lente-uitjes
1 ui
1 l water

Bereidingswijze

- 1.** Snij alle ingrediënten grof en doe ze in een kookpot. Overgiet met 2 liter water en breng zachtjes aan de kook. Laat 1 uur pruttelen. Als je kip of rund toevoegt (een karkas, beenderen of taai vlees), verhoog de kooktijd dan naar 2 à 3 uur.
- 2.** Zeef de soep door een neteldoek of een schone theedoek.