



Chinese hot & sour soup



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 l groentenbouillon (of kippenbouillon - zie recept basisbouillon voor Chinese soep)
400 gram shiitakes
1 blik bamboescheuten
30 ml rijstazijn
30 ml sojasaus
2 eetlepels gember (geraspt)
1 theelepel chilisaus
30 gram maïszetmeel
2 eieren
1 pak tofu (in blokjes)
4 lente-uitjes (in plakjes)
1 eetlepel sesamolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Hou een paar eetlepels bouillon apart en breng de rest aan de kook met de in plakjes gesneden shiitakes, de bamboescheuten, de rijstazijn, de sojasaus, de geraspte gember en de chilisaus.
- 2.** Meng in een kom de apart gehouden (koude) bouillon met het maïszetmeel en voeg toe aan de soep. Roer goed. Voeg nu de losgeklopte eieren in een straaltje toe aan de soep, blijf roeren. Voeg de blokjes tofu, de lente-uitjes en de sesamolie toe. Breng op smaak met peper en zout.