

Indonesische kippensoep

Benodigheden:

- 1 1 pot kippenbouillon.
- 2 uien en knoflook (1 a 2 ui / 3 tenen knoflook naar smaak.)
- 3 150 gram tauge.
- 4 1 gekookt ei pp, gedopt.
- 5 koreander of peterselie geknipt naar eigen smaak.
- 6 1 rode peper.
- 7 kokosmelk.

Bereiden:

- 1 maak ongeveer anderhalve liter kippenbouillon met kokosmelk en water; **a** eerst de kokosmelk.
b dan de geconcentreerde bouillon, **c** aanvullen met water, tot anderhalve liter, eventueel 2 l.
- 2 snijdt ui en knoflook met peper en voeg toe.
- 3 kook de eieren.
- 4 20 a 30 minuten trekken.
- 5 in kom, handje tauge, soep erover , eieren in 4 parten erop.
- 6 afmaken met eventueel bosui/peterselie of koreander.
- 7 broodje erbij.