

CHINESE SCHERPZURE SOEP

Benodigheden (6 pers)

- 6 gedroogde Chinese paddestoelen
- 150 gr champignons
- 2 wortelen
- bussel Chinese bladgroenten (vb paksoi)
- 200 gr tofu
- 1,5 l kippenbouillon
- 2 eetl Shaoxing rijstwijn
- 3 eetl lichte sojasaus
- 2 eetl rijstazijn
- peper
- lenteuitjes
- sesamolie
- 2 eieren
- 2 eetl maïzena

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Bereidingswijze

- Chinese paddestoelen in heet water weken, uitlekken en in reepjes snijden
- wortelen in fijne staafjes snijden
- bladgroenten in fijne sliertjes snijden
- champignons in plakjes snijden
- tofu in fijne blokjes
- eieren losloppen
- maïzena met wat water mengen

- bouillon aan de kook brengen
- alle groenten (behalve tofu) er bij doen en gaar laten worden
- de soep binden met de maïzena
- tofu, rijstwijn, rijstazijn, sojasaus en peper toevoegen
- soep laten koken en de geklopte eieren er met dunne sliertjes in gieten terwijl men roert
- op smaak brengen
- uitscheppen en bestrooien met lenteuitjes en 3 druppels sesamolie