



## Indonesische Soto ayam van Desiree en Tinne

### Ingrediënten

- 1 Blokje MAGGI Kippenbouillon
- 150 g Gember
- 100 g Kipdijfilet
- 2 Stuks Limoen
- 2 Stuks Sereh
- 45 g Rode Peper
- 100 g Witte ui
- 3 Stuks Teentje knoflook
- 1 el Kurkuma
- 4 Kemirinootjes
- 300 g Haricots Verts
- 80 g Aardappelen
- 5 Ei
- 3 Stuks Lentoui
- 250 g Rijst, wit, halfgraan, gekookt, niet verrijkt
- 200 g Taugé
- 10 g Gebakken Uitjes
- 10 g Seroendeng
- 300 g Spitskool
- 30 g Kroepoek
- 1 el Ketjap manis
- 4 el Zonnebloemolie
- 1 Licht volle theelepel Sambal

### Instructie

1. Schil en snij de gember in stukken. Doe de kip met 2 liter water, 2 blokjes MAGGI kippenbouillon, de djeroek poeroet, gember, gekneusde sereh, rode pepers (eventueel zout en peper) in een ruime pan. tegen de kook aan en laat trekken. Pel de ui en knoflook. Snij de ui en kurkuma in stukken. Maal in een blender of vijzel de ui, knoflook en kurkuma en rasp de kemirinootjes. Meng het mengsel een paar minuten in een scheutje olie. Voeg toe aan de bouillon. Laat ruim een half uur zachtjes koken tot de kip gaar is.
2. kook 3 eieren en bak de overige 2 tot een omelet en snij die vervolgens in reepjes . Snij de lente ui in ringetjes. Haal de kip uit de pan en pluk het vlees eraf en snij vervolgens in kleine stukjes. Voeg eventueel een extra blokje bouillon toe aan de bouillon voor een sterkere smaak.
3. Doe de gekookte aardappels, blokjes lontong, taugé, eitjes, lente-ui en haricots verts in kommen. Giet er bouillon met stukjes kip overheen. Strooi er naar smaak gebakken uitjes, seroendeng, ketjap, sambal en kroepoek over.

Voedingswaarden tonen

45 Min

koolhydraten	59.23 g
Energie	580.63 kcal
vetten	29.17 g
Eiwit	23.19 g

4 Porties