

# Chinese Tomatensoep:

*Chinese tomatensoep heeft altijd iets mystieks; vind je hem te zoet, doe er vooral geen zout bij, dan wordt het nog zoeter. Het is gewoon een smaak zoals alleen de chinees het lijkt te kunnen. Tot dat ik dit recept tegen kwam, met een kleine aanpassing overgenomen van: kokenmetnick.nl. met name zijn "geheime" ingrediënt maakt het bijzonder.*

3 el (Zonnebloem)olie  
800gr Verse Tomaten (of blokjes in blik)  
2 teen Knoflook  
3 cm Gemberwortel  
1 Grote Ui  
140gr Tomatenpuree  
1 Bouillonblokje (kip of Groente)  
3 el Ketjap Manis  
3 el Gembersiroop  
0,5 el Sambal Badjak (of 1 tl voor de "laffe" variant)  
0,7 ltr. Water  
4 el Appelmoes  
400 gr Kipdijvlees  
2 Eieren  
125 gr Taugé  
1 Bosui



## Bereiding:

1. Omdat we het liefst verse tomaten gebruiken, dat geeft een vollere, romige smaak aan de soep, gaan we eerst de tomaten ontvellen (pliceren). Breng een hoeveelheid water aan de kook, maak inmiddels in de tomaten een ondiep kruisje op de plek het kroontje zat. Maak gelijktijdig een bak met ijskoud water (zo mogelijk met ijsklontjes) laat de tomaten beetje bij beetje 30 sec in het kokende water en daarna direct in het ijswater. Bewaar het kokende water voor later. Snijd de tomaten door, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes, snijd het vruchtvlees in stukken.
2. Snipper de ui, hak de knoflook fijn. Schil de gember (handig met een eetlepel) en rasp fijn.
3. Bak in een kookpan de ui in de olie glazig op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en gember toe, laat even garen en voeg de tomatenpurée toe, laat ook deze even garen zodat de suikers hun werk kunnen doen.
4. Voeg nu de gesneden tomaat, de gembersiroop, ketjap, sambal toe en verkruimel het bouillonblokje erboven. Roer om en laat 1 minuut garen.
5. Voeg het water toe (gebruik hiervoor het kookwater van het ontvellen) en het geheime ingrediënt de appelmoes, voeg als laatste de kip (ongesneden in grote stukken) toe, laat 25 min zachtjes koken.
6. Klop de eieren met een beetje zout tot een omeletmengsel en bak een omelet op zacht vuur zodat de omelet goudgeel blijft.
7. Als de soep 25 min gekookt heeft: haal de stukken kip eruit, pureer de soep, proef en breng eventueel op smaak met extra appelmoes en gembersiroop. LET OP, gebruik geen zout!
8. Snijdt de kip in kleine stukjes. Voeg de kip weer toe aan de soep.
9. Serveer de soep in een kom of bord, garneer met de taugé, ringetjes bosui en reepjes omelet.

Nb. De liefhebber kan de hoeveelheid taugé vergroten.

**Kosten per persoon: € 2,10**