SAOTO SOEP

Land: Surinaams
Maaltijd: Soep
Porties: 1 liter soep
Bereidingstijd: 45 minuten + 1 uur pruttelen

INGREDIËNTEN VOOR 1 LITER SOEP

- 2 kippenpoten
- 1,5 cm verse gember
- 1,5 cm verse laos (of gebruik extra gember)
- 1 serehstengel
- 2 kleine maggiblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 3 pimentballetjes (gebruik evt. zwarte peper)
- 1,5 liter water

Toppings, naar keuze:

- 100 gram taugé
- 2 eieren
- 1 handje chipsfrietjes
- 1 handje glasnoedels (mihoen)
- gebakken uitjes
- 0,5 bosje verse selderij

Voor de peperketjap (hiermee maak je meer dan je voor dit recept strikt nodig hebt):

- 100 ml zoute ketjap (of sojasaus)
- 1/4 madame Jeanette peper (vervang 1/4 madame Jeanette door 1 rode peper)
- 1 teentje knoflook

WAT GA JE DOEN

We beginnen met het maken van de bouillon. Breng hiervoor het water aan de kook in een ruime pan. Snijd de gember en laos in plakjes (mag gewoon met schil). Kneus de serehstengel. Voeg de kippenpoten, gember, laos, serehstengel, maggiblokjes, laurierblaadjes en pimentballetjes aan de soep toe. Laat op laag vuur een uurtje koken met het deksel schuin op de pan.

Haal de kippenpoten uit de pan en laat een beetje afkoelen. Zeef de bouillon. Haal het vel van de kippenpoten en pluk met je vingers de kip in stukjes. Het vel en het bot kun je weggooien, de stukjes kip voeg je weer aan de bouillon toe. Laat op laag vuur pruttelen. Voeg eventueel wat heet

water toe als de soep teveel inkookt (je wilt uiteindelijk ongeveer 2/3 overhouden van het water dat je in het begin opgezet hebt.)

Ondertussen gaan we de peperketjap en de toppings bereiden. Voor de peperketjap maal je de peper en knoflook fijn in een keukenmachine of met de vijzel. Meng dit vervolgens met de zoute ketjap. Proef of je de pittigheid zo goed vindt. Is de peperketjap te pittig naar jouw smaak, voeg dan wat extra ketjap toe.

Kook de eieren in een pannetje met ruim water. Zodra het water kookt, laat je de eieren nog ongeveer 7 minuten koken. Pel de eieren en halveer ze.

De glasnoedels gaan we bakken in olie. Verhit een flinke scheut olie in een wok of braadpan. Je kunt ook een frituurpan gebruiken. Laat de olie goed heet worden en bak dan de glasnoedels tot ze van doorzichtig naar krokant wit veranderen. Haal uit de pan en laat uitlekken op een keukenpapiertje.

Overgiet de taugé met kokend water. Hak de selderij grof.

Serveer de saoto soep met de peperketjap en de verschillende toppings. Als je het lekker vindt, kun je er nog wat witte rijst bij eten.