

Ingrediënten

2 liter	water
1	prei
4 blokjes	kippenbouillon
<hr/>	
200 gram	Tomaten frito
1/2 theelepel	gemberpoeder
1 eetlepel	zoete ketjap
2 eetlepels	suiker
3 eetlepels	appelmoes
3 eetlepels	tomatenketchup
<hr/>	
1 eetlepel	maïzena
1 theelepel	ve-tsin
Naar smaak	zout en peper

Info

Gebruikt : 1 klein blik tomaten Aldi
3 el sojasaus
4 el appelmoes

Recept

1. Halveer de prei en snij in dunne ringen. Was de ringen goed in een vergiet.
2. Stop het water en de kippenbouillonblokjes in een grote soeppan.
3. Meng de tomaten frito met het gemberpoeder, de zoete ketjap, de suiker, de appelmoes en de tomatenketchup. Breng op smaak met zout en peper. Roer tot een glad mengsel.
4. Voeg het tomatenmengsel al roerende toe aan de hete bouillon.
5. Meng de maïzena met 3 eetlepels water en roer tot een pasta. Voeg toe aan de soep en roer door elkaar.
6. Breng de soep aan de kook. Voeg de preiringen toe. Draai het vuur laag en leg een deksel op de pan. Laat de soep 10 minuten staan.
7. Voeg de ve-tsin toe en roer door elkaar. Proef de soep toe en voeg eventueel nog wat peper, ketjap, ketchup of appelmoes toe. Serveer heet.

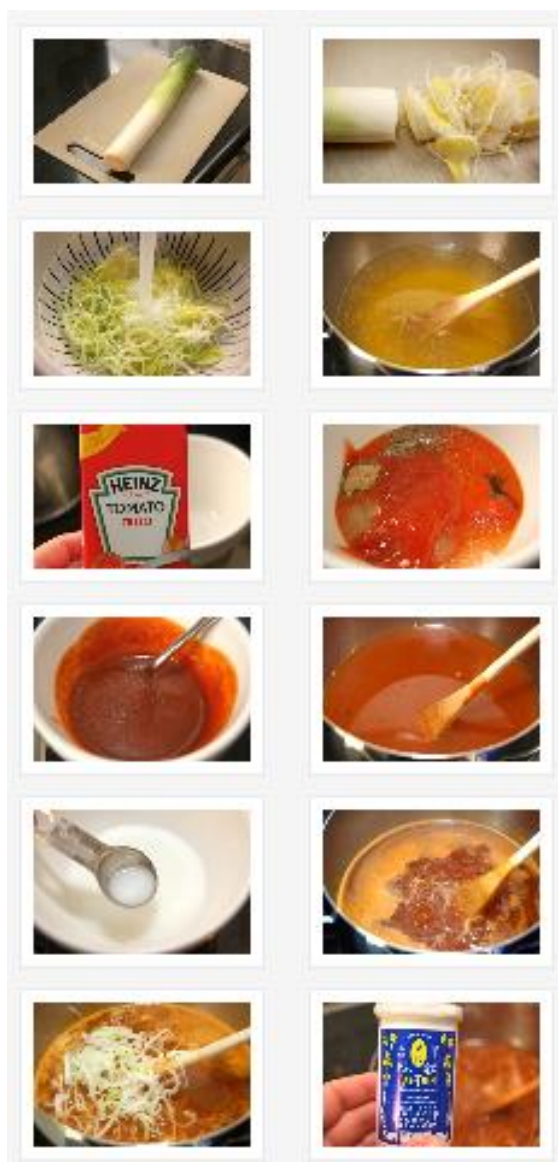
Bron

Internet - Yummy in my Tummy

<http://yummyinmytummy.nl/diner/snel/chinese-tomatensoep/>

11/08/2013

Foto's site



Fotos

