



Soto Ayam

Dit keer een recept uit een roemrucht verleden. Onvervalste Soto Ayam. Ik ben er zeker van dat Jan Pieterzoon Coen ook nog wel een bordje of twee heeft weggewerkt van deze fatastische dis.

Ingrediënten voor 3-4 personen:

- 3 kipfilets
- 1 ltr. water
- Su-un
- 100 gr. taugé
- 1 gekookte aardappel
- 1 prei
- 2 theelepels kunyit
- 1 serehstengel
- 2 schijfjes djahe
- 1 teentje knoflook
- 3 daun djeruk purut
- 1 grote ui
- zout
- olie
- gekookte rijst
- sambal
- 2 eieren
- gefruite uitjes
- selderie



Bereiding:

Snijd de kip in kleine blokjes. Kook de eieren hard. Snijd de aardappel en eieren in plakjes. Snijd de ui, knoflook, djahe en prei fijn. Doe de gesneden eieren, selderie, aardappel, gefruite uitjes en rijst apart in kleine schaaltes. De ui, knoflook en djahe in de vijzel zeer fijn wrijven tot je een pasta hebt. Bak de pasta in een wok met een beetje olie tot deze lichtbruin is. Voeg het water en kunyit toe en laat het aan de kook komen. Voeg nu de kip, sereh en djeruk purut toe. Zodra de kip gaar is de prei toevoegen en op smaak brengen met zout. Laat de soep ca. 2 min. doorkoken. Voeg de su-un toe en laat nog 5 min. doorkoken. Voeg nu de taugé toe en neem de pan van het vuur. Soep opdienen in borden met de losse schaaltes en sambal ernaast zodat een ieder zijn eigen bord soep kan vullen naar wens.

Het is natuurlijk helemaal makkelijk om dit gerecht thuis te maken en in een gesloten bak mee te nemen naar boord, van de koelkast zo de pan in, even opwarmen en zeker zo lekker als de dag dat het gemaakt is.

Eet Smakelijk !!

FJ

[Klik hier om terug te gaan naar de inhoudsopgave](#)