

Functionele beschrijving

Chinese Tomatensoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Chinese Tomatensoep 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Chinese Tomatensoep



Ingrediënten

Aantal personen: 8

Tijd: 1 uur

- 2 stuks kipfilet (380 gr)
- 1-2 eieren
- 2 l. Kippenbouillon
- 2 blikken tomatenblokjes (400 gr)
- 2 blikjes tomatenpuree (70 gr)
- 2-3 teentjes knoflook
- 4-6 bosui
- 2 uien
- 60 gr Taugé
- 6-9 el. Appelmoes (naar smaak)
- 2-4 el. Suiker (naar smaak)
- 2 el. Maizena
- 3-4 el. Gembersiroop (naar smaak)
- 2 tl. Verse gember
- Olie
- Peper
- Zout

Bereiding

- Snipper het uitje en snijd de knoflookteentjes fijn.
- Verhit een beetje olie in een soeppan en fruit de ui en knoflook aan tot deze glazig worden.
- Voeg dan de geraspte gember toe en bak dit kort mee.
- Daarna de tomatenpuree erbij en deze ook even kort meebakken.

- Voeg dan de bouillon samen met de appelmoes, gembersiroop, tomatenblokjes, kipfilet en de suiker toe. Roer goed door elkaar en laat dit vervolgens ongeveer 15-20 minuten pruttelen tot de kipfilets gaar zijn.
- Terwijl de soep lekker aan het pruttelen is gaan we de omelet maken welke we straks op de soep serveren. Kluts hiervoor 1 eitje in een kom en bak deze met een beetje olie in een koekenpan tot een dunne omelet.
- Breng op smaak met peper en zout en herhaal dit met het andere eitje zodat je twee dunne omeletten hebt. Rol de omeletten op en laat ze afkoelen, Snijd ze vervolgens in dunne plakjes.
- Haal de kipfilets uit de soep als ze gaar zijn en pluis de kipfilets vervolgens. Dit doe je door met een vork het vlees los te trekken.
- Zet de staafmixer in de soep en pureer deze mooi glad.
- Doe daarna de kip weer terug in de soep.
- Meng de maizena met 2 eetlepels water en doe dit door de soep. Laat de soep nog even rustig koken en iets indikken.
- Snijd alvast de bosui in dunne ringetjes.
- Verdeel de soep over 6 kommen en verdeel hierover de plakjes omelet, ringetjes bosui en de taugé. Eet smakelijk!