



## Soto ayam met paksoi

en knapperig gebakken uitjes



30-40min



2 personen

Dit is met stip op één ultiem Indonesisch comfort food. Soto is Indonesisch voor soep en ayam staat voor kip, simpelweg kippensoep dus. De van oorsprong Javaanse soep kent inmiddels net zo veel variaties als dat er mensen in Indonesië wonen. De basis bestaat echter altijd uit een boembloe - een geurige kruidenpuree. Wij kiezen voor Bartje Boembloe's kruidenmix, geurig, vol smaak, en zonder kunstm...

## Wat je van ons krijgt

- Bartje Boemboe's soto ajam boemboe <sup>15</sup>
- ui
- kipbouillonblokje <sup>9</sup>
- bleekselderijstengels <sup>9</sup>
- eiernoedels <sup>1,3</sup>
- kipstukjes
- mini-komkommer
- paksoi

## Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- kookpan
- kookpan
- maatbeker
- koekenpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 650kcal, vet 22.4g, koolhydraten 68.1g, eiwit 40.4g



### 1. Boemboe bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **boemboe** toe en bak al roerend ca. 2min.



### 4. Ui bakken

Pel ondertussen de **ui**, halveer en snipper deze fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur, voeg 1el olie toe en bak de **ui** met een snuf zout in ca. 8-10min knapperig. *Je kunt evt. 1 ei koken: breng een kleine kookpan met water aan de kook. Voeg het ei toe zodra het water kookt en kook 4-5min. Giet af en laat schrikken onder de koude kraan.*



### 2. Vlees bakken

Neem de **kipstukjes** uit de verpakking, hak het **vlees** in kleinere stukjes. Voeg ze dan aan de kookpan toe en bak 2min mee.



### 5. Groenten voorbereiden

Halveer de **mini-komkommer** in de lengte. Schraap de zaadjes eruit en snijd de **komkommer** in 0,5cm brede halve manen. Verwijder de stronk van de **paksoi** en snijd de stelen in dunne reepjes, hak de bladeren grof. Snijd de **bleekselderij** in dunne plakjes.



### 3. Soep starten

Voeg vervolgens 900ml water aan de pan toe, verkruimel het **bouillonblokje** erboven, roer om op te laten lossen en kook 12-13min op middellaag vuur.



### 6. Groenten en mie toevoegen

Voeg na 12-13min kooktijd de **eiernoedels** en **paksoi** aan de kookpan toe en kook 2-3min mee. Voeg de **bleekselderij** toe en roer goed door. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de soep met de **komkommer** en bestrooi met de gebakken **uitjes**. *Voeg evt. een half gekookt ei toe.*