

SOTO AJAM



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Citrongraspuree 450g



Gehakte sjalot 1000g



Gember & limoen WOK
450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

INGREDIËNTEN

8

- 2 l kippenbouillon
- 20 g Bresc sjalot gehakt
- 20 g Bresc Citroengraspuree
- 20 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 10 g Bresc WOKgember
- 20 g Bresc Thai yellow curry
- 1 zakje kleefrijst (Lontong)
- 50 g santen
- 1 prei
- 1 wortel
- 2 grote aardappels
- 8 eitjes
- 1 zakje rijstmie
- 10 g sambal badjak
- 100 g taugé
- ½ Chinese kool
- 2 kipfilets
- olie om te smoren
- gebakken uitjes

BEREIDINGSWIJZE

Kook de Lontong in ruim water met de santen in 1 tot 1,5 uur gaar. Kook de eitjes. Snijd ze in zessen. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes, blancheer deze beetgaar en stoom droog (je kunt ze daarna even hard frituren of bakken als je wilt).

Wel de mie in heet water en spoel koud. Snijd er een keer doorheen. Snijd de kip in plakjes, prei in halve ringen, kool en wortel in fijne julienne. Marineer de kip een half uurtje met een beetje Thai yellow. Smoor de sjalot, chili, sereh, gember, de rest van de Thai yellow en de sambal. Voeg de kipfilet toe en smoor het gaar. Blus af met de bouillon en laat zachtjes aan de kook komen. Laat de bouillon een half uur trekken (het is nog lekkerder om de bouillon een nachtje weg te zetten). Snijd de Lontong in blokjes. Vul borden met alle garnituur en verwarm de soep (niet laten koken), schep het in de borden en garneer met de kruiden, gebakken uitjes en sambal naar smaak.

BRESC



Thaise gele curry 450g