

Surinaamse saotosoep

Saoto ajam met kip, glasnoedels en ei

Ingrediënten

SOEP

- 1 tl trassi
- 2 cm gember (djahé), in plakjes
- 3 teentjes knoflook
- 3 cm laos, in plakjes
- 3 kemirinoten
- 1 tl korianderzaad
- 1 grote stengel citroengras (sereh), gekneusd
- 4 limoenblaadjes (daon purut)
- 3 cm verse kurkuma (koenjit)
- 2 uien, gesnipperd
- 2 hele kippen of 8 kippenbouten
- 4 liter water
- ¼ witte kool
- ½ prei
- Zonnebloemolie en zout
- Eventueel Maggi

GARNITUUR

- 10 eieren
- 1 zakje glasnoedels (soe-oen)
- 250 g taugé
- 2 limoenen, in partjes
- Gehakte bladselderij
- Gebakken uitjes
- Ketjap manis, kroepoek en sambal

Werkwijze

1. Maak de knoflook en kurkuma schoon en stamp ze met de trassi, het korianderzaad en de kemirinoten fijn in een vijzel.
2. Verhit een paar lepels zonnebloemolie in een ruime soeppan en fruit de kruidenpasta aan. Voeg de ui toe en bak glazig. Voeg 4 liter water en zout naar smaak toe.
3. Voeg de kip, laos, gember, het citroengras en het limoenblad toe. Kook de kip gaar.
4. Snijd de witte kool en prei fijn. Kook de eieren en snijd ze in partjes. Kook de glasnoedels 2 minuten in ruim gezouten water en spoel ze koud af.
5. Haal de kip uit de soep en laat even afkoelen. Pluk het vlees van de botten, snijd het in stukjes en doe het terug in de pan. Voeg de kool en prei toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Breng zo nodig op smaak met zout of Maggi.
6. Schep de soep in diepe borden of kommen. Garneer met glasnoedels, ei, bladselderij, taugé, gebakken uitjes en limoen. Serveer met kroepoek, sambal en ketjap manis.