

Aziatische kippensoep met gember en radijs

totale tijd **90 min.** 90 min. kooktijd 70 min. wachttijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de bouillon:

1,5 kg kippendijen, zonder
botten, in grote stukken
gesneden
Kikkoman Natuurlijk
Gebrouwen Sojasaus met
Minder Zout 43%
Minder Zout dan de
traditionele Kikkoman
Sojasaus

2 l kippenbouillon
3 steranijs
2 kaneelstokjes
1 sinaasappel, schil
100 g gember

Voor de vulling:

500 g rijstnoedels
500 g spinazie
50 ml Kikkoman Toasted
Sesame Oil
700 g witte radijs, in dunne
plakjes gesneden
50 ml Kikkoman Smaakverfijner
voor Sushirijst

Daarnaast:

2 pakjes tuinkers,
fijngeknipt

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng de kippendijen aan de kook met de Kikkoman Sojasaus met Minder Zout, steranijs, kaneel, sinaasappelschil, gember en kippenbouillon. Laat ongeveer 90 minuten zachtjes sudderen en schep af en toe het schuim eraf.

Stap 2

Kook ondertussen de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Blancheer de spinazie kort, marineer deze met de Kikkoman Sesamolie en verdeel deze in porties van ongeveer 50 g. Meng de radijs voorzichtig met de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en laat deze kort marineren. Vorm vervolgens nestjes van ongeveer 60 g.

Stap 3

Verdeel de noedels, spinazie, radijs en kip over soepkommen en giet de hete bouillon erover. Serveer gegarneerd met een beetje tuinkers.