

Aziatische kippen-, wortel- en eiersoep

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 20 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

1.800 kJ / 430 kcal

Vetten: **14 g** Eiwitten: **28 g**

Koolhydraten: **42 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 el	plantaardige olie
0,5	ui
0,5	rode chilipeper, fijngesneden
1	teentje knoflook, fijngehakt
0,5 tl	geraspte gember
1	wortel
1	rode paprika
150 g	kipfilet
1,5 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
600 ml	kippenbouillon of water
1	ei
2,5 el	tarwebloem

VOORBEREIDING

Stap 1

1 el plantaardige olie - **0,5** ui - **0,5** rode chilipeper, fijngesneden - **1** teentje knoflook, fijngehakt - **0,5 tl** geraspte gember - **150 g** kipfilet - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Snipper de ui. Fruit de gesnipperde ui, chilipeper, knoflook en gember in de plantaardige olie. Voeg de gesneden kipfilet en de Kikkoman Sojasaus toe. Roerbak 2 minuten onder voortdurend roeren.

Stap 2

1 wortel - **1** rode paprika - **600 ml** kippenbouillon of water

Voeg de gesneden wortel en rode paprika toe. Bak nog 1 minuut en giet dan de hete bouillon of het water erbij. Laat 15 minuten sudderen op laag vuur.

Stap 3

1 ei - **2,5 el** tarwebloem - **0,5 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Klop in een kleine kom het ei, de bloem en de Kikkoman Sojasaus door elkaar. Giet het mengsel al roerend langzaam in een dun straaltje in de kokende soep. Breng aan de kook en serveer.