

Chinese sanatan / suan la tang soep, oftewel hete en zure soep

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

Voedingswaarde (per portie):
1.274 kJ / 306 kcal

Vetten: **14,5 g** Eiwitten: **16,6 g**
Koolhydraten: **30,4 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 teentje knoflook
1 kleine milde rode chilipeper
1 cm gember
1 wortel
250 g shiitake (of champignons)
4 lente-uitjes
1 el [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)
700 ml water
2 el [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#)
1 ei
100 g tofu
1 el aardappelzetmeel
2 el koud water
1 el [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#)
1 el [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(125ml\)](#)
1 tl vloeibare honing
1 el geroosterde sesamzaadjes

VOORBEREIDING

Stap 1

1 teentje knoflook - **1** kleine milde rode chilipeper - **1 cm** gember

Hak de knoflook en chilipeper fijn, rasp de gember en meng alles door elkaar.

Stap 2

1 wortel - **250 g** shiitake (of champignons) - **4** lente-uitjes - **1 el** [Kikkoman Geroosterde Sesamolie](#)
Snijd de wortel in fijne reepjes, snijd de champignons in blokjes en snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes (houd 1 el apart voor garnering). Verhit de Kikkoman Sesamolie in een pan en bak ongeveer 4 minuten tot het lichtbruin is. Roer het chilimengsel erdoor en bak nog ongeveer 1 minuut.

Stap 3

700 ml water - **2 el** [Kikkoman Geconcentreerde Ramen Noedelsoep Basis - Shoyu \(Sojasaus\) Smaak](#)
Voeg het water en de Kikkoman Ramen Soep Basis toe, breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten sudderen.

Stap 4

1 ei
Klop het ei goed los en giet het langzaam al roerend bij de hete soep.

Stap 5

100 g tofu - **1 el** aardappelzetmeel - **2 el** koud water - **1 el** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus](#) - **2 el** [Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst \(125ml\)](#) - **1 tl** vloeibare honing - **1 el** geroosterde sesamzaadjes

Snijd de tofu in blokjes van 2 x 2 cm. Meng het aardappelzetmeel met het water, roer dit door de soep en breng het geheel kort aan de kook. Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus, de Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst en de honing. Voeg de tofu toe en verwarm het geheel kort. Schep de soep in soepkommen, garneer met de apart gehouden lente-uitjes uit stap 2 en de geroosterde sesamzaadjes en serveer.