



### Soto Ayam Soep

Voor 4 personen

2 boemboes ( bij de ah, dirk, jumbo en xenos te koop) Soto ayam boemboe

2 kippenbouten

1 paksoi

1 bos bleekselderij ( met blaadjes eraan)

1 pakje/ zakje taugé

1 zakje frietchips

Sambal ( naar smaak)

Kippenboullion blokjes ( 2 a 3 naar smaak meer toevoegen) Peper en zout

1 ei per persoon

Rijst

Evt kerrie massala kruiden ( hadden wij wel bij t samensoepen)

1 boemboe met wat olie aanbakken.

Voeg de 2 bouten toe.

Voeg vervolgens water toe en kip boullion blokjes.

En laat dit ongeveer 2 uur trekken.

Snijdt het witte gedeelte van de paksoi in ringen. En de bleekselderij ook.

Voeg dit na 2 uur toe.

Voeg de 2e boemboe toe.

Houd t bladgedeelte van de paksoi even apart. En snijd dat ook.

Haal de kip eruit om te pluizen.

Was de rijst en kook dit vervolgens.

Voeg het bladgedeelte van de paksoi toe. En de blaadjes van de bleekselderij.

Laat alles nog 1 a 2 uur trekken

Voeg een klein beetje sambal toe aan de frietchips. Meng dit goed door elkaar.

Zet het bakje met taugé klaar.

Pel de eieren

Serveer de soep met de taugé frietchips en evt gefrituurde uitjes.

Evt als extra groente kan je ook sperzibonen of kouseband gebruiken