

# Chinese Tomatensoep



## Voorgerecht

soep

**4 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 10 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 pot runderbouillon
- 1 blik 400 ml) tomatenblokjes op sap
- 1 kleine komkommer, ongeschild, in blokjes
- 3 lente-/bosuitjes, in stukjes van 2 cm gesneden
- 2 el gembersiroop
- zout & peper

## Bereidingswijze

1. Verwarm de runderbouillon met de tomaten op sap. Voeg de komkommer en bosui toe en kook zachtjes 3 minuten.
2. Meng de gembersiroop er vlak voor het serveren door en breng op smaak met zout en peper. Lekker met naanbrood

## Tenslotte

Ik ben dol op tomatensoep. Op deze website zijn er heel veel te vinden. Heel erg lekker vind ik Chinese tomatensoep, waarvan het meest eenvoudige en snelste recept hier bovenstaat. Het volgende recept is **Chinees-Indonesische tomatensoep**. Breng 1 kippenbout met 1 ¼ liter aan de kook en laat hem op laag vuur 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Verwijder het vel van de kip en snijd het vlees van de botjes in reepjes. Zet opzij. Pel 3 sjalotjes en snijd ze fijn. Maak 1 bosuitje schoon en snijd het schuin in ringetje, zet ze opzij. Schep het vet van de bouillon. Breng hem aan de kook, roer 1 blikje (70 gr) tomatenpuree erdoor met 1 tl v-tsin, zout en peper. Voeg de stukjes toe. Roer 1 el maïzena glad met 1 el droge sherry of rijstwijin en 1 el ketjap manis en roer dit mengsel door de soep. Laat 1 minuut koken tot hij is gebonden. Klop 1 ei los en laat het roerend in de soep lopen, zodat er draden ontstaan. Roer de ringetjes van 1 bosui erdoor en serveer. Nu **Chinese Tomatensoep met ei**. Klop 2 eieren los met een peper, zout en 1 tl sesamololie. Bak hiervan, met zo weinig mogelijk olie, dunne ommeletjes. Af laten koelen. Rol ze op en snijdt in smalle ringetjes. Kook 1 kleine kipfilet gaar in 1 liter kippenbouillon en laat afkoelen. Haal de kip uit de bouillon. Meng 190 ml appelmoes light, 3 el ketjap manis, 1 el azijn, 2 el lichtbruine basterdsuiker en 1 tl gemberpoeder. Open het blikje tomatenpuree (70 gr). Snipper 1 ui zo fijn mogelijk en bak in een kookpan zachtjes glazig in 1 el olie, bak de tomatenpuree enkele seconden mee en voeg al roerend de bouillon toe. Appelmoes-mengsel erbij en weer aan de kook laten komen. Zachtjes laten pruttelen (5 min). Snijd intussen de kip in piepkleine blokjes en voeg toe aan de soep. Maak een bindpapje van 1 afgestreken el maïzena en een beetje water en voeg hiervan al roerend zoveel toe dat de soep lichtjes gebonden is. Snijd 10 cm witte prei in zo dun mogelijke ringetjes en warm even mee. Verdeel de eiringetjes er over. Tot slot een maaltijdsoep. **Chinese Tomatensoep met visballetjes** voor **2** personen. 400 gr tomaten wassen en in stukken snijden. 1 ui pellen en snipperen. In pan 1 el boter verhitten. Ui 2 min zachtjes bakken. 1 teentje knoflook pellen en erboven uitpersen. Tomaten en 1 tl tijm toevoegen. Met deksel op pan 10 min tegen de kook aan houden. Tomatenmassa pureren met de staafmixer. Met water aanvullen tot 1 liter. Twee tomatenbouillontabletten toevoegen. In andere pan ½ pak mihoen bereiden volgens gebruiksaanwijzing. In vergiet met koud water afspoelen. Van 1 sneetje witbrood korstjes afsnijden. In diep bord leggen en 3 el slagroom erover schenken. Ongeveer 5 min. weken. Een ei splitsen. Tweehonderd gram kabeljauwfilet in stukken snijden. In mengbeker vis pureren. Toevoegen: eiwit (dooier wordt niet gebruikt), brood met room, 1 tl zout, ½ el citroensap, peper en ¼ tl nootmuskaat. Goed door elkaar mengen. Hiervan kleine balletjes maken. Tot gebruik afgedekt in koelkast leggen. Van 300 gr broccoli taaie uiteinden verwijderen. Stronkjes in dunne plakjes snijden. Rozen in kleine roosjes verdelen. Tomatensoep aan de kook brengen. Broccoliplakjes toevoegen en ongeveer 5 min. zachtjes koken. Broccoliroosjes en visballetjes toevoegen. Nog ongeveer 5 minuten zachtjes koken. Intussen in zeef 50 gr Noorse garnalen onder koud stromend water afspoelen en laten uitlekken. Garnalen door soep roeren en ongeveer 2 min. meewarmen. Soep op smaak brengen met zout en peper. In 2 diepe borden 3 el mihoen scheppen. Soep erover schenken. Rest van mihoen en soep apart erbij serveren.