

# Soto Ajam



## Hoofdgerecht

Maaltijdsoep

**4 personen**

**Land:** Indonesië

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 165 min. Eindbereiding: 40 min.

**Seizoen:** Het hele jaar door



## Ingrediënten

- 1 kip
- 1 stengel sereh gekneusd of halve tl serehpoeder
- 1 stukje gemberwortel (5 cm) in plakjes of 1½ tl gemberpoeder
- 2 djerोक poeroet blaadjes
- 2 salam blaadjes of eventueel laurier
- 1 el zout
- 1 tl peperkorrels
- 1/4 tl trassi bakar
- 3 kemirintoten
- 5 teentjes knoflook

- 7 sjalotjes
- 1 stukje koenjit (3 cm) of 1½ tl kurkuma
- 1 1/2 el olie
- 100 gr taugé even een minuut geblancheerd
- 5 aardappelen, geschild, 20 minuten met zout gekookt en in plakjes gesneden
- 4 eieren in 10 minuten hardgekookt en in partjes of plakjes gesneden
- 100 gram mihoen in kokend water 5 minuten geweekt en gekoeld met koud water
- 3 bosuitjes schoongemaakt in dunne ringetjes gesneden
- 200 gram sperziebonen 10 minuten met zout gekookt
- 200 gram witte kool fijngesnipperd en 5 minuten met zout gekookt
- 1 bosje selderij fijngesneden
- kant en klare gebakken uitjes
- sambal kemiri of oelek

## Bereidingswijze

1. Doe de kip samen met de gember, salam, djeroek poeroet, sereh, peperkorrels en het zout in een grote soeppan. Schenk er 2 tot 2,5 liter koud water over (afhankelijk van de grootte van de kip en zet de pan op laag vuur. Laat het water langzaam aan de kook komen (dat duurt al snel 3 kwartier). Schep met een schuimspaan het schuim van de bouillon en gooi dit weg. Leg een deksel schuin op de pan en laat de bouillon twee uur heel zachtjes trekken. Zorg ervoor dat het niet te hard gaat – er moet slechts af en toe een borrel zichtbaar zijn in de pan. Haal de kip eruit en verwijder het vel en haal het vlees van het karkas; scheur het in stukjes. Zeef de bouillon door een vergiet in een andere pan.
2. Pel voor de boemboe de sjalotjes en de knoflook en snijd ze grof. Schil de koenjit en snijd ze fijn. Maak de kemirinoten met de trassi in een vijzel met een stamper of blender fijn, voeg sjalot, knoflook en koenjit toe en wrijf of draai alles tot een pasta.
3. Verhit de olie in de pan waar je de bouillon hebt gemaakt en fruit de boemboe 5 minuten. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Laat een half uur zachtjes koken.
4. Doe de kip, taugé, aardappel, eieren, mihoen, bosuitjes, sperziebonen, witte kool, selderij, gebakken uitjes en de sambal in aparte schaaltes. Een ieder kan dan zijn soepbord vullen met een garnering naar keuze en overgieten met hete bouillon.

## Tenslotte

Soto ajam is natuurlijk een Javaans gerecht. Maar iedere Surinaamse warung (eethuisje) heeft het ook: de Surinaams-Javaanse saoto. Deze soep, die in Suriname ook wel bekend staat als sauto of verbasterd wordt tot 'zoute soep'. Ipv van de mihoen neemt men daar rijst en gebruiken ze heel graag mini frietjes (verkrijgbaar in de toko) om de soep op te fleuren. Je kunt ook ipv de boemboe kant-en-klare soto ajam kruidenpasta kopen bij toko of supermarkt.