

# Suan La Tang 酸辣湯 (hete zure soep)



## Voorgerecht

Soep

**4 personen**

**Land:** China

**Bereidingstijd:** 75 minuten

**Seizoen:** herfst en winter



## Ingrediënten

- 5 gedroogde Chinese paddestoelen
- 3 kipkarbonades + 200 gram spareribs of krabbetjes
- 227 gram bamboescheuten uit blik, afgespoeld en uitgelekt
- 300 gram verse tofu in blokjes
- 1 stuk verse gember (1 deel geplet voor de bouillon 1 deel geschild en fijngehakt)
- 2 el rijstwijn (1 el voor de bouillon), 1 el lichte sojasaus, 1 el rijstazijn
- 1/2 tl gemalen witte peper en 1 tl zout
- 1 ei losgeklopt
- 1 mespuntje v-tsin
- 3 lente-uien, 1 voor de bouillon 2 fijngesneden (groen en wit gescheiden)

- 1 el maïzena aangelegd met water
- sesamolïe

## Bereidingswijze

1. Doe kipkarbonades en spareribs, 1 lenteui, geplette gember, 1 el rijstwijn en wat zout in een pan en giet er 1 liter water bij. Trek er in 60 minuten een bouillon van. Schuim steeds af. Giet door een fijne zeef in een andere pan en pluk het vlees van de kip en zet apart. Rest kan allemaal weg.
2. Knijp de geweekte paddestoelen uit en verwijder eventuele harde stukjes. Snijd paddestoelen, vlees, bamboescheuten en tofu in reepjes.
3. Breng de bouillon weer aan de kook. Roer er paddestoelen, kip, bamboescheuten, gember, witte deel van de lenteui en tofu door. Laat weer aan de kook komen en voeg rijstwijn, soja, rijstazijn, v-tsin en peper toe. Laat nogmaals aan de kook komen en giet heel langzaam, al roerend, het losgeklopte ei in de soep. Bind de soep met de aangemaakte maïzena. Voeg zout en desgewenst v-tsin toe en garneer de soep met de groene lenteui en een druppel sesamolïe.

## Tenslotte

In deze in Chinese restaurants zeer populaire soep mogen eigenlijk nooit chilipepers zitten - de scherpte ontleent de soep aan het zeer royale gebruik van gemalen witte peper! In China wordt gemalen witte peper het meest gebruikt. De naam wordt veelal afgekort tot *hufen* (buitenlands poeder). Peper die net gemalen is smaakt altijd sterker en is aromatischer dan peper die je gemalen en wel koopt. Peper wordt in China beschouwd als een middel tegen winderigheid. Peper is verwarmend en stimuleert de uitscheidingsorganen. Het wordt toegediend in geval van cholera, dysenterie en misselijkheid. Zo is deze soep bij uitstek geschikt in herfst en winter om je op te warmen of zoals de Chinezen beweren je van een verkoudheid af te helpen. Ruim 10 jaar geleden kwam ik een Chinees kookboek tegen van Deh-Ta Hsiung met de simpele titel "De Chinese keuken" Dit boek veranderde mijn manier van Chinees koken volledig. Dankzij Deh-Ta Hsiung's encyclopedisch overzicht van Chinese ingrediënten en het gebruik ervan in de Chinese keuken maakte het me mogelijk in het Chinatown van Amsterdam aan de juiste ingrediënten te komen. In het boek werd elk product in het Nederlands en in Chinese tekens weergegeven. Bovendien stond er bij hoe je het moest uitspreken en kon je de Chinese winkelier zelf laten lezen wat je nodig had. Of je hem nu meeneemt om te winkelen of er thuis van geniet, dit forse en unieke kookboek dat rijk is aan informatie en foto's zal u op een heldere eenvoudige manier door de wirwar van tegenwoordig verkrijgbare ingrediënten heen loodsen. Je zult dezelfde resultaten behalen als om het even welke Chinese kok. Ik denk dat dit belangrijke culinaire werk van de hand van de meester zelf een goede aanvulling zal zijn op je verzameling Chinese kookboeken en daarbij ook kan uitgroeien tot een standaardnaslagwerk. Deh-Ta Hsiung werd geboren in Peking maar woont al jaren in Engeland en is een erkend expert op het gebied van de Chinese keuken. Dit recept komt uit dat boek. Ik heb het hier en daar wel aangepast.