

Surinaamse Saotosoep / Surinamese Saoto Soup



Boodschappenlijstje

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 grote ui | 1 madame jeanette peper, in ringetjes |
| een stukje verse gember (5cm) | 4 eetlepels Ketjap manis |
| 1 citroengras stengel | 2 vrije uitloop bio-eieren, hardgekookt |
| 2 kippenpoten of 4 drum sticks | 10 gram selderijblaadjes, gescheurd |
| 4 eetlepels zonnebloemolie | 125 gram taugé, goed gewassen |
| 3 tenen knoflook | 4 eetlepels gebakken uitjes |
| 2 bouillonblokjes (groenten of kip) | 1 zakje mini-frietsticks |

Zo maak je Saotosoep

Snipper de ui, pers de knoflook, rasp de gember en plet de citroengras-stengel.
Halveer de kippenpoten op het gewricht in drumsticks en dijen of koop drumsticks.

Verhit 3 eetlepels olie in een soeppan bak hierin de kip rondom bruin in +/- 4 minuten.
Neem de kip uit de pan en voeg ui, gember en citroengras toe.
Knijp de teentjes knoflook erboven uit en bak alles in 3 minuten lichtbruin.

Schenk 1 liter water in de pan en verkruimel de bouillonblokjes erover.
Voeg de kip toe en breng de soep tegen de kook, laat op het op laag vuur 30 minuten koken.

Verwijder de zaadjes uit de peper, snij in ringetjes en roer het door de ketjap.
Kook de eieren 8 minuten in ruim kokend water, laat ze schrikken, pel en halveer ze.
Scheur de selderij fijn.

Schep de kip uit de bouillon, laat het 15 minuten afkoelen.
Verwijder het kippenvlees van de botten en verdeel het in reepjes.
Verhit de rest van de olie in een koekenpan en bak de stukjes kip in 3 minuten mooi bruin.
Schep de kipstukjes terug in de soep.

Schep de soep in kommen, leg er een half eitje in, taugé en selderij en strooi de uitjes er over.

Serveer de Saotosoep met de ketjapsaus en mini-frietjes erbij

Surinaamse Saotosep / Surinamese Saoto Soup



Shopping list

- | | |
|--|--|
| 1 large onion | 1 madame jeanette pepper, cut into small rings |
| a piece fresh ginger (5cm) | 4 tablespoons ketjap manis |
| 1 lemongrass stalk | 2 free range organic eggs, hard boiled |
| 4 tablespoons sunflower oil | 10g celery leaves, shredded |
| 2 organic chicken legs or 4 halves | 125g bean sprouts, washed well |
| 3 cloves garlic | 4 tablespoons fried onions |
| 2 chicken stock cubes (chicken or veg) | a small bag potato mini-fries |

How to make Saoto Soup

Chop the onion, grate the ginger, crush the lemongrass stalk with a rolling pin.
Halve the chicken legs at the joint into drumsticks and thighs.

Heat 3 tablespoons of oil in a soup pan and brown the chicken all around in about 4 minutes.
Remove the chicken from the pan and add the onion, ginger, lemongrass and salam leaves.
Squeeze the garlic cloves over it and fry everything for 3 minutes.

Pour 1 liter of water into the pan and crumble the stock cubes over it.
Add the chicken and bring the soup to the boil, let it simmer on low heat for 30 minutes.

Remove the seeds from the pepper, cut the pepper into rings and mix it with the ketjap. Boil the eggs in plenty of boiling water for 8 minutes, cool them, peel and halve them.
Finely chop the celery.

Remove the chicken from the stock, let it cool for 15 minutes.
Remove the chicken meat from the bones and cut it into strips.
Heat the rest of the oil in a frying pan and fry the chicken pieces for 3 minutes until browned.

Spoon the soup into bowls with an egg, bean sprouts, celery on top, sprinkled with fried onions.

Serve the Saoto soup with the ketjap sauce and potato mini-fries on the side