

## **PEKINGSOEP**

### **Benodigheden (8 personen)**

-250 gr tofu -200 gr varkenshaasje -2 bamboescheuten of klein blikje gesneden bamboescheuten -2 wortelen -2 soeppreien -5 Chinese gedroogde paddestoelen -2 l kippenbouillon (van blokjes of zelf getrokken) -2 eetl tomatenpuree -3 cm verse gember -2 tenen geperste knoflook -5 eetl sojasaus -3 eetl witte rijstazijn - sambal oelek (naar smaak) -2 eetl rijstwijn -sesamolie -1 eetl suiker -lente-uitjes -1 eetl maïzena -2 eieren of 2 eiwitten

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>



### **Bereidingswijze**

-varkenshaasje in dunne reepjes snijden en ongeveer 20 min marinieren in 2 eetl sojasaus, 1 eetlepel suiker en geperste look -Chinese paddestoelen weken in heet water, droogknijpen, steeltjes verwijderen en hoedjes in reepjes snijden -tofu in blokjes snijden -wortelen in reepjes en lente-uitjes en gember fijn snijden -doe alle ingrediënten behalve lente-uitjes, tofu, eieren, maïzena en sesamolie in de kokende bouillon en laat 15 min sudderen -voeg de tofu en sesamolie toe en laat nog enkele minuten sudderen -klop de eieren of eiwitten een beetje los -haal de soep van het vuur en giet het er al roerend bij tot het draadjes vormt, terug op het vuur zetten -maïzena glad roeren met wat water en de soep hiermee binden - lente-uitjes toevoegen en de soep op smaak brengen