



Met dank aan Sonja

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 kippenbouillonblokjes
- 1 eetlepel gembersiroop
- 2 eetlepels oestersaus
- 300 gram kipfilet
- 2 bospeentjes
- 1/2 paksoi
- 2 bosuitjes
- 100 gram taugé
- 4 nestjes gedroogde eiermei (Noedels)
- 10 blaadjes koriander
- Peper en zout

Bereiding

Breng 1 liter water aan de kook in een grote pan. Doe hier de bouillonblokjes, gembersiroop en oestersaus bij. Snijd de kipfilets in reepjes of blokjes en voeg die bij de bouillon. Was de bospeentjes, paksoi en de bosui en snijd deze in dunne plakjes en voeg ze ook bij de bouillon. Kook de eiermie in de bouillon mee gedurende 2 minuten en voeg dan de taugé en de koriander toe. Breng op smaak met peper en zout en serveer de soep meteen.