



Pittige Indonesische gehaktsoep

met glasnoedels en zachtgekookt ei



20-30min



2 personen

Veel Oost-Aziatische soepen staan bekend als een probaat middel tegen katers en sombere stemmingen! Deze Indonesische gehaktsoep doet die reputatie eer aan met zijn explosie aan heerlijke smaken. Kom op krachten met met deze verrukkelijke soep met gember, citroengras, sambal oelek, zoetpittige ketjap manis en als klap op de vuurpijl een zachtgekookt eitje.

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 prei
- 200g rundergehakt
- 1 stengel citroengras
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje rendangkruiden
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1x babypaksoi
- 100g glasnoedels
- 25ml ketjap manis ⁶
- 25ml sambal oelek

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 764kcal, vet 44.2g, koolhydraten 61.7g, eiwit 29.3g



1. Gehakt braden

Breng in een kleine kookpan voldoende water voor de **eieren** aan de kook. Halveer de **prei** in de lengte en snijd overdwars in dunne reepjes. Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Braad de **preireepjes** en het **gehakt** met een snuf peper en zout 4-5min aan tot het **gehakt** kruimelig en bijna gaar is.



4. Soep koken

Zet de kookpan met het **gehakt** op hoog vuur, voeg de **kruidenpasta** uit stap 3 toe en bak 2-3min mee. Blus met 600ml heet water en roer het **bouillonpoeder** erdoorheen. Breng de **soep** aan de kook, zet het vuur laag en laat nog ca. 3min koken.



2. Eieren koken

Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water met een lepel en kook op middelhoog vuur zacht in ca. 6min. Tip: Liever hardgekookte **eieren**? Kook ze dan 2min langer. Giet de **eieren** af en laat schrikken met koud water.



5. Paksoi en noedels garen

Verwijder de harde stronk van de **paksoi** en halveer hem in de lengte. Doe samen met de **glasnoedels** in de pan met **soep** en laat afgedekt zacht worden in 2-3min. Neem de pan van het vuur en breng de soep op smaak met peper, zout en 1tl azijn. Tip: Je kunt de azijn ook vervangen met vissaus.



3. Kruidenpasta maken

Klop het **citroengras** met de bodem van een koekenpan zacht en snijd vervolgens in grove stukken. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak beide grof. Doe de **ingredienten** in een hoge (maat)beker samen met de **kruidenmix**, 2el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Pureer grof met een staafmixer.



6. Saus maken

Meng de **ketjap manis** met de **sambal oelek** in een kommetje. Pel de **eieren** en halveer ze. Verdeel de **gehaktsoep** over diepe borden en leg de **eieren** erin. Bedruppel met de **saus** en serveer.