



# Chinese Tomatensoep

October 23, 2013 door [Ons Kookboek](#)

Makkelijke Chinese tomatensoep zodat je in een mum van tijd een lekkere soep kan maken van kip met tomaten en groenten naar wens.

Vermits we gaan wokken, noemen we de soep Chinees. Je zal echter niet snel Chinezen vinden die op deze wijze soep gaan maken: soep vertrekt meestal van een zelf getrokken bouillon.

Uiterst belangrijk is de keuze van de tomaten uit blik: neem een blik waarvan je al hebt geproefd dat het heel lekker is.

Deze soep smaakt nog beter met vlees van de billen van de kip, maar dan heb je wel iets meer snijwerk te doen om de billen en dijnen uit te benen.

## Chinese tomatensoep recept

### Roerbakken in een wok (of koekenpan) zonder anti aankleeftlaag:

- een beetje arachideolie
- 1 kippenfilet, peper en zout
- 1 wortel
- 1 teentje look
- een snuifje suiker
- 1 eetlepel ketchup
- **Indien voorhanden:**
- 1 prei
- 1 selder
- 1 sjalot

### Voor de soep:

- 1 liter groentebouillon (water met bouillonblokjes of zelf getrokken)
- 1/2 halve lange, rode peper (naar smaak), fijngesneden
- 1 verse tomaat, in kleine stukjes gesneden
- 200 ml gepureerde tomaten (vers of uit de winkel)
- 1 eetlepel geconcentreerde tomatenpuree uit blik
- 1 ei

### Garnering naar wens, kies uit:

- fijngehakte verse bieslook of andere groene verse kruiden als contrast in de rode soep
- verse sojascheuten

## Chinese tomatensoep maken



1. Snijd de kippenfilet in stukjes om te roerbakken en kruid met zout en peper.
2. Snijd de prei, wortel, (selder, sjalot) en look in kleine stukjes.
3. Zet de wok op het groot vuur, voeg er wat arachideolie toe en laat goed heet worden. Voeg er dan de kippenfilet stukjes aan toe en bak bruin aan onder voortdurend roeren.
4. Voeg er de in stukjes gesneden groenten aan toe en laat even mee stoven. Voeg suiker en tomatenketchup toe, roer goed om en laat verder stoven.
5. Voeg er de groentebouillon aan toe en breng alles terug aan de kook.
6. Voeg de rode peper, gepureerde tomaten en geconcentreerde tomatenpuree toe en laat opnieuw koken.
7. Klop het ei door elkaar en giet al roerend in de kokende soep zodat je eierslierten krijgt. Voeg dan de in stukjes gesneden tomaat toe en breng aan de kook, proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zout. Indien deze Chinese tomatensoep te pikant smaakt, voeg dan een beetje meer suiker toe.
8. Doe er de sojascheuten bij en serveer of laat nog 1 minuutje koken.