

# AZIATISCHE SOEP

met ei



---

**Vorbereitung :** 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

---

## **Ingrediënten :** 6/8 PERSONEN

- 1,2 liter warm water - 3 misobouillontabletten - 1 stengel citroengras - 1 lente-uitje - 1 rode peper, van zaden ontdaan - ½ rode ui - 1 theelepel Maïzena® - 2 theelepels sojasaus - 2 eetlepels rijstazijn - 1 blikje krabvlees - ½ bosje koriander - 3 losgeklopte eieren - 100 gram taugé

---

1. Doe het water en de misobouillontabletten in de rvs-kom en stel het EXPERTprogramma in op 10 minuten/snelheid 5/100 °C.
2. Haal de stugge buitenkant van de stengel citroengras en bewaar de onderste 6 cm van de stengel voor de garnering. Snijd de rest van het citroengras, de lente-ui, de rode peper en rode ui in dunne reepjes. Leng de Maïzena® met een beetje water aan en giet dit tijdens het programma in de bouillon via de opening in de deksel. Voeg de sojasaus, de rijstazijn, de gesneden lente-ui en het citroengras toe.
3. Voeg aan het einde van het programma het krabvlees, de gewassen en fijngesneden koriander (bewaar enkele takjes voor de garnering), de rode peper en rode ui toe. Stel het EXPERT programma weer in op 5 minuten/snelheid 3/90 °C.
4. Voeg ongeveer 30 seconden voor het einde van het programma de losgeklopte eieren geleidelijk via de invoerbuis toe.
5. Doe de taugé in een vergiet en giet er een ketel kokend water over.
6. Dien de soep heet op in kommen met de taugé, de rest van de fijngesneden lente-uien de koriander.

**Tip van de chef :**

U kunt het krabvlees vervangen door kip, wat iets voordeliger is. Bij gebrek aan misobouillontabletten, kunt u groentebouillon gebruiken. Voeg geen eieren toe als u een lichtere soep wenst.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016