

Chinese tomatensoep uit de slowcooker

Ingrediënten:

- 2 pakjes gezeefde tomaten
- 2 potjes kippenbouillon (die met vlees)
- 2 potjes water (potjes van de kippenbouillon)
- 4 eetlepels bruine basterdsuiker (moet bruine zijn!)
- 4 eetlepels ketjap asin (moet asin zijn!)
- 4 eetlepels gembersiroop
- 2 theelepels sambal
- 1 groot pak (400 gr) nasi/bami groenten
- 2 eieren



Bereiding:

Doe alles, behalve de eieren, in de crockpot, roer goed door elkaar. Zet op laag voor ongeveer 6 - 8 uur. Klaar. Je hoeft het niet meer in de dikken. Het wordt vrij donker van kleur, beetje roodbruin, en het dikt ook wat in, niet heel dik, het wordt een beetje stroperig.

Kluts de eieren met een beetje maggi en bak er een dunne omelet van, en snijd die in stukjes of reepjes, of bak een droog roerei, en roer door de soep als deze klaar is.

Het smaakt net als de soep van de chinees!

Het recept kan je ook in de snelkookpan of ExpressPot (ca 45 minuten onder druk) of in een grote soeppan maken.

(recept van slowcookers.nl)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl