

# Soto - Indonesisch / Surinaams

---

4 persoons hoofdgerecht

**Serveertip:** Rijst, Eieren, Kroepoek, Mihoen/Pasta, Aardappelen.

## Benodigheden

- Koekenpan (kip aanbraden)
- Grote soeppan a 5 Liter (voor de soep)
- Kleine steelpan oid (aardappelen en rijst koken)
- Kleine steelpan/koekenpan (spekjes bakken)
- Schaaltjes voor de spekjes, saus, aardappelen, kroepoek,...

## Ingrediënten

- Boter (om de kip in te braden)
- Olie (ui en knoflook fruiten)
- Peper (4 seizoenen)
- 3 Liter kipbouillon (3 bouillon blokjes)
- 2 kippenbouten (560gr)
- 4 knoflooktenen
- Bosuitjes en/of prei(en)
- 250 gr Taugé
- Rijst
- 200 gr Gekookte aardappelen
- 4 eieren
- 4 uien (2 groene en 2 rode)
- 300 gr Spekjes
- 200gr Soto kruiden (Kokki Djawa boemboe soto)
- Sambal / sriracha
- Ketjap (Vanka Kavat A)
- Eventueel:
  - Zout
  - Seroendeng (bijgerecht)
  - Gember
  - Gember poeder (spekjes marineren)
  - Citroengras
  - Gebakken uitjes
  - Chinese Kool
  - Mihoen / Pasta

## Vorbereitung

1. Bak de kippenpoten in een grote koekenpan met boter lichtbruin gaar in 45 minuten op een laag vuurtje.

2. Snipper de uien en knoflook (en citroengras = optioneel, deze niet in stukken snijden, maar voor serveren uit de soep halen) en fruit deze in wat olie in de soeppan. Voeg als laatste (op laag vuur of van het vuur af) de knoflook toe. Let wel op dat de knoflook niet bruin wordt, want dan smaakt deze bitter.
3. Laat de kip afkoelen en trek het vlees als reepjes/draden uit elkaar met 2 vorken van het bot.
  - Je kan er voor kiezen om het vel niet in de soep te doen, omdat de soep dan erg vet wordt. Als je dit niet erg vind, dan kan je het wel in de soep stoppen, maar ik raad aan om niet alles er in te stoppen.
4. Laat de spekjes marineren in wat ketjap, gemberpoeder en peper. Hoe langer je het laat marineren, hoe beter. Bak daarna de spekjes knapperig en zet apart (laat het vet in de pan zitten).

## Bereidingswijze

1. Doe dan de kipbouillon in de soeppan en laat deze vast warm worden.
2. Trek het kippenvlees van het bot in reepjes/draden en doe het vlees in de bouillon en laat deze zachtjes doorkoken.
3. Proef de soep en voeg naar smaak wat peper (en eventueel wat zout) toe. Als je spekjes gebruikt nog geen zout toevoegen.
4. Voeg nu de Soto Boemboe kruiden, de bosui/prei (Chinese kool = optioneel) en de spekjes toe.
5. Als laatste kan je er voor kiezen de Taugé en Mihoen/Pasta een aantal minuten voor het serveren bij in de soep te doen, of deze op bord te serveren zodat de pasta niet te ver doorkookt.

## Bereidingswijze bijgerechten

Terwijl de soep langzaam door pruttelt kan je de bijgerechten vast klaar maken.

1. Kook de eieren 10 minuten, giet het hete water af en vul de pan (meerdere keren) met koud water (eieren laten schrikken, dit helpt met het pellen en voorkomt dat de eieren doorkoken).
2. Kook rijst zoals aangegeven op de verpakking.
3. Schil de aardappelen, snijd deze in kleine (hapklare) stukjes en kook deze gaar.
4. Voeg wat Sambal/Sriracha samen met wat Ketjap in een schaaltje en meng dit goed door elkaar.
5. Zet de gebakken uitjes, rijst, aardappelen, seroendeng en de ketjap met sambal saus op tafel.

Vul het bord met de rijst en alle losse ingrediënten en voeg als laatste de Soto soep toe.

Bron

[Smulweb.nl - Flying Soto Soto](#)

[Smulweb.nl - Soto soep](#)

[Smulweb.nl - Soto Ajam](#)