

Smakelijk!

met Petra Possel

Chicken Corn Egg Drop Soup / fluwelen maissoep

Ingrediënten

120	gr	kipfilet, heel fijngesneden
1	tl	maizena
1	tl	oestersaus of dunne sojasaus
280	gr	verse of diepvries maiskorrels
1,25	liter	kippenbouillon (natuurlijk liefst zelfgetrokken)
½	tl	geelwortel / koenjitpoeder
1	tl	sesamolie
½	tl	zout
1		snuifje witte peper
35	gr	maizena (gemengd met 125 ml kippenbouillon)
2		eiwitten (losjes geroerd, je kunt ook hele eieren nemen)
1		bosui, in fijne ringetje gesneden

Bereiding

Marineer tde gesneden kip met 1 theelepel water, 1 theelepel maizena en 1 theelepel oestersaus of sojasaus. Roer even door en zet apart.

Snij de helft van de maiskorrels heel fijn. Breng de kippenbouillon, mais (hele korrels en gesneden) en geelwortel zachtjes aan de kook. Laat 10 minuten sudderen.

Voeg sesamolie, zout en peper toe. Roer de gemarineerde kip nog een keer door. Zet het vuur wat hoger en doe de fijngesneden kip er al roerend aan toe zodat het geen klont wordt.

De soep begint dan te binden. Roer nog even door.

Roer rustig in één richting en giet al roerend de eieren in de soep tot er lange linten ontstaan. Als je dunnere sliertjes wilt: sneller roeren. Roer de helft van de gesneden bosui erdoor en serveer met de rest als garnering.

Niet meer laten koken.