

# Soto Ayam Marine

## Ingredienten:

- 1 vette grote kip 1000 gram geen diepvries
- 4 eetlepels olie
- 100 gram laksa
- 250 gram taugé
- 2 grote gekookte aardappelen
- 4 hardgekookte eieren
  
- 10 eetlepels gesnipperde uien
- 3 teentjes knoflook geschaaft
- 3 theelepels laos
- 1 theelepel koenjit
- 2 eetlepels zout
- 1/2 theelepel peperkorrels
- Gemberwortel van 100 gram
- 3 salamblaadjes
- 4 sprietten sereh 2 eetlepels gehakte bieslook



## Bereiding:

Wrijf 3 eetlepels uisnippers met de knoflook, de laos en de koenjit tot een brij.

Breng de kip aan de kook met ruim 2 liter water, het zout, de peperkorrels, het stuk gemberwortel, de salamblaadjes en de sereh.

Haal de kip als hij gaar is uit de pan en ontdoe hem van het borstvlies, dat kleingesneden samen met de gewreven kruiden wordt aangefruut in 2 eetlepels olie.

De gefruite massa wordt nu weer in de zacht doorkokende bouillon terug gedaan.

Laat het geheel nog een half uur zacht doorkoken..

Ontdoe de kip nu van de beentjes. zeentjes en minder mooie stukken en snijd het vlees in kleine stukjes die weer in de bouillon worden terug gedaan.

Week ondertussen de laksa circa 15 minuten en kook ze daarna op in een beetje water en laat ze daarna uitlekken. spoel de taugé af onder de warmwaterkraan en laat deze ook uitlekken.

Snijd de aardappelen in blokjes.

Bak het restant van de uien in de rest van de olie goudbruin en knapperig en snijd de gepelde eieren in partjes.

Rangschik al deze apart bereide ingredienten op kleine schaaltes en doe hetzelfde met de gehakte bieslook. doe de kippenbouillon met het kippenvlees in een terrine. serveer in een diep bord.

Van alle ingrediënten iets in het bord en daarna de hete bouillon met kippenvlees eroverheen.