

# Chinese tomatensoep

(4 personen)

bereiding: 30 minuten

## Ingrediënten:

- 1 l kippenbouillon
- 400 g kipfilet
- ½ prei
- 800 g gezeefde tomaten
- 4 el gembersiroop
- 3 el wittewijnazijn
- 2 el maizena
- 2 nestjes mie (ong. 100g)
- 1 bosje bos/lente-uitjes
- zout/versgemalen peper

## Bereiding:

- Snij de kipfilet in kleine blokjes, kook ze in 8 minuten in de bouillon gaar, schep uit de pan op een bord.

- Snij de prei in fijne halve ringen en voeg dit, samen met de tomaten, gembersiroop en azijn toe aan de bouillon, knijp de mie fijn boven de pan en kook nog 10 minuten door.
- Meng de maizena met wat water, verdun met een paar lepels soep en schenk al roerende bij de soep, kook kort door, voeg de kipblokjes toe en maak op smaak met zout en peper.
- Schep de soep op de borden en bestrooi met de in ringetjes gesneden lente-uitjes.

