

SOTO

1 sotoblok
1 kip
2 schuin gesneden prei
1 grote ui, gefruit
zout / peper naar eigen smaak
1 theelepel serehpoeder
1.5 bouillonblokje

Kip opzetten met 1,5 liter water en 1.5 bouillonblokje. Is de kip gaar (ongeveer 20 minuten per kant) kip uit de pan en bouillon zeven en terug in de pan. Vel en botjes van de kip verwijderen en vlees terug in de pan. Toevoegen: sotoblok, zout, peper, serehpoeder, prei en ui. Laat even doorkoken.

Soto erveren met :

Witte rijst en mihoen

In warm water gewelde tauge

Hard gekookte eieren, in blokjes

Aardappelen (gekookt in de schil, in blokjes)

Gebakken uitjes

Fijngesneden selderij

Sambal