

Crunchy Kip Bamisoep

Ingrediënten:

Crunchy kip:

- 2 Sranan Fowru borstfilets
- 1 tl kipkruiden, ½ tl zout & zwarte peper naar smaak
- 1 ei, 50 g blom, 100 g paneermeel
- Olie om te bakken

Bamisoep:

- 1 liter kippenbouillon (Maggi)
- 2 teentjes knoflook, 1 teentje gember
- 2 el ketjap, 1 tl sesamolie
- 150 g bami
- 100 g paksoi, 50 g champignons
- 2 eieren, prei, sesamzaadjes (garnering)

Bereiding:

1. Sla de kipfilets plat met een deegroller voor een gelijkmatige dikte.
2. Kruid met knoflookpoeder, uienpoeder, zwarte peper, zout en kipkruiden.
3. Doe de kip eerst in blom, dan door het losgeklopte ei en tot slot door het paneermeel.
4. Bak in hete olie (170°C) tot goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg knoflook, gember, ketjap en sesamolie toe.
6. Voeg champignons en paksoi toe en laat zachtjes koken.
7. Kook ondertussen de eieren tot ze zachtgekookt zijn (ongeveer 6-7 minuten). Laat schrikken in koud water en pel ze.
8. Kook de bami volgens de verpakking en verdeel over diepe kommen.
9. Snijd de krokante kip in reepjes en leg deze op de bami.
10. Giet de hete soep over de bami.
11. Halveer het ei en leg het in de soep.
12. Garneer met prei en sesamzaadjes.

Eet smakelijk!