

# Chinese tomatensoep

Voor 1 persoon heb je nodig:	Vaardigheden:
2 champignons 100 gram tomatenblokjes 300 ml water 20 gram wortel 20 gram prei 30 g ham ½ bouillonblokje 1 theelepel tomatenpuree 1 theelepel maïzena 2 eetlepels appelmoes 1 theelepel Gember (Djahé) 20 gram taugé 1 eetlepel woksaus sweet en sour 1 theelepel sambal of chilisaus	<ul style="list-style-type: none"><li>• groente snijden met groot mes</li><li>• gas op "juiste" stand</li><li>• groente wassen</li><li>• op smaak maken</li><li>• ciseleren</li><li>• chinoise</li></ul>

## Vorbereiding:

1. Maak de champignons schoon (afvegen met een borsteltje)
2. Snijd deze in dunne plakken.
3. Schil de wortel en snijd deze in chinoise (in ruitjes gesneden).
4. Snijd de prei in zeer dunne ringetjes. Was de prei in een kom/bak met water.
5. Rasp de gember.
6. Snijd de ham in reepjes.

## Bereiding:

1. Verhit een eetlepel olie in een kookpan en roerbak de wortel, prei, gember en de champignons in 2 min zacht.
2. Voeg de tomatenpuree en tomatenblokjes toe en verhit dit al roerend 1 minuut mee.
3. Doe de bouillon (300 ml water met een half bouillonblokje) erbij. Breng dit alles aan de kook.
4. Voeg 1 eetlepel koud water bij de maïzena en roer dit tot een papje.
5. Voeg dit al roerend toe aan de soep.
6. Voeg de appelmoes ,sambal, taugé en de ham reepjes erbij.
7. Laat de soep nog 2 minuten doorkoken.
8. Maak de soep af met een beetje woksaus sweet en sour.