

SOTO AJAM



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Gelbes thailändisches
Curry 450 g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Ingwer & Limette WOK
450g

ZUTATEN

8

- 2 l Hühnerbrühe
- 20 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 20 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspuree)
- 20 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 10 g Bresc WOKgember (WOK Ingwer)
- 20 g Thai yellow curry (thailändisches gelbes Curry)
- 1 Beutel klebriger Reis (Lontong)
- 50 g Kokosnusscreme
- 1 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 2 große Kartoffeln
- 8 kleine Eier
- 1 Beutel Glasnudeln
- 10 g Sambal Badjak
- 100 g Sojabohnensprossen
- ½ Chinakohl
- 2 Hähnchenbrüste
- Öl zum Schmoren
- geröstete Zwiebeln

ZUBEREITUNG

Den Lontong in reichlich Wasser mit der Kokosnusscreme in 1 bis 1,5 Stunden garen. Die Eier kochen. In sechs Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, al dente blanchieren und trocknen dampfen (danach kann man sie so hart wie man will frittieren oder braten). Die Nudeln in heißes Wasser geben und danach kalt abspülen. Einmal durchschneiden.

Das Hähnchen in Scheiben, Lauch in Halbringe, Kohl und Karotte in feine Julienne schneiden. Das Huhn eine halbe Stunde mit etwas Thai yellow marinieren. Die Schalotte, Chili, Sereh, Ingwer, Rest des Thai yellow und den Sambal andünsten. Das Hähnchenfleisch dazugeben und gar dünsten. Mit Brühe ablöschen und vorsichtig zum Kochen bringen. Die Bouillon eine halbe Stunde ziehen lassen (Es ist noch besser, Bouillon über Nacht stehen zu lassen). Den Lontong in Würfel schneiden.

Die Teller mit der gesamten Einlage füllen und die Suppe erhitzen (nicht kochen lassen), in die Teller geben und mit den Kräutern, gebratenen Zwiebeln und Sambal nach Belieben garnieren.

BRESC



Zitronengraspuree 450g