

Paksoi Rijst soep

Aantal Personen	30	8
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 5 liter kippenbouillon• 4 paksoi• 4 courgette• 600 gr kastanjechampignons• 500 gr taugé• 15 eieren, hardgekookt• 1 kg gekookte rijst• 1 dl eetlepels ketjap manis	<ul style="list-style-type: none">• 1,5 Liter• 1 st• 1 st• 150 gr• 100 gr• 6 stl• 200 gr• 4 el

Bereiding

Breng de kippenbouillon aan de kook. Snijd en was vervolgens de paksoi, de courgette en de champignons. Doe ze bij de kippenbouillon en laat alles 20 minuten sudderen.

Voeg 5 minuten voor het einde van de kooktijd de taugé toe en de 4 eetlepels ketjap manis.

Snijd de eieren door midden of in vieren. Schep een portie rijst en taugé in een soepbord, giet daarover de soep en leg er voorzichtig het ei in.