

Bamisoep



Hoofdgerecht

maaltijdsoep

4 personen

Land: China

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 350 gram Tai Ming Chinese Wok Mie
- 250 gram varkenshaas in reepjes gesneden
- 2 liter kippenbouillon
- 3 el lichte sojasaus
- 3 el rijstwijn of sherry medium dry
- 2 tl suiker
- 250 gram paksoi in reepjes gesneden
- 1 rode paprika in blokjes gesneden
- 150 gram oesterzwammen in reepjes

- 1 el aardappelzetmeel of maïzena
- 1 ei, geklopt
- 125 gram taugé
- 2 lente-uitjes in ringetjes gesneden

Bereidingswijze

1. Kook de mie volgens de algemene bereidingswijze, maar verminder de tijd met 2 minuten.
2. Breng de kippenbouillon in een grote pan aan de kook. Voeg het vlees met sojasaus, rijstwyn en suiker toe en kook dit 5 minuten door totdat het vlees gaar is.
3. Voeg de oesterzwammen, paprika en paksoi toe en roer het geheel goed door. Laat dit 2 minuten zachtjes doorkoken. Leng aardappelzetmeel aan met een beetje water en voeg toe aan de soep. Kook dit 1 minuut door. Laat in een straaltje het geklopte ei in de soep lopen. Voeg vervolgens de gekookte mie toe en roer het geheel goed door. Als laatste de taugé en de lente-uitjes er bij en warm nog even goed door.

Tenslotte

Als mensen over Chinees eten spreken dan vergeten ze meestal de belangrijkste maaltijd van de dag. Het ontbijt is iets wat de westerse mensen niet direct met China associëren. Aangezien het Chinese ontbijt zo anders is dan het westerse ontbijt kan dit voor mensen die China voor het eerst bezoeken een enorme cultuurschok zijn. Eigenlijk eten ze het ontbijt niet thuis maar halen het op straat. Het meest geliefde ontbijt zijn de dumplings en bamisoep. Voor **Bamisoep met omeletreepjes** snijdt je 250 gr kipfilet in dunne reepjes. Klop 3 eieren los met 1 tl sambal. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en bak een omelet. Rol de omelet op en snijd hem in dunne reepjes (als je de opgerolde omelet even laat afkoelen, kun je er mooie rolletjes van snijden die niet uit elkaar vallen) Kook 200 gr mie gaar volgens de gebruiksaanwijzing. Verhit olie in een wok of pan met dikke bodem. Roerbak de kipfilet in ca. 3-5 minuten goudbruin en gaar. Voeg de 400 gr Chinese roerbakmix toe en roerbak nog ca. 2 minuten. Voeg 1 bakje/zakje boemboe voor bami en 2 liter kippenbouillon van 2 tabletten toe en breng het geheel aan de kook. Voeg niet al te zoute kippenbouillon toe, omdat in de boemboe ook al zout zit, vandaar 2 tabletten voor 2 liter. Voeg de gekookte mie toe en warm nog ca. 1 minuut door. Schep de soep in kommen of borden en verdeel de omeletreepjes erover. Bestrooi gebakken uitjes. Serveer met kroepoek. Een **Instant noodlesoep** wordt ook vaak bamisoep genoemd. Bamisoep is de snack uit Azië, al jaren vaste prik tijdens de lunch of als tussendoortje. Ook in Nederland is bamisoep niet meer weg te denken. Er raken steeds meer mensen bekend met deze heerlijke snack. Een bamisoep is makkelijk te bereiden, dus ideaal voor de snelle trek. Er zijn verschillende varianten: Instant bamisoep wordt geleverd in een zakje. De inhoud van het zakje meng je met kokend water, waardoor er een bamisoep ontstaat. Er zijn ook bamisoepen in cups. Deze zijn uitgebreider dan de instant bamisoepen. De cups bevatten meer en grotere stukken groenten, vlees of vis. De bereiding is hetzelfde, door kokend water toe te voegen, creëer je in zeer korte tijd een heerlijke bamisoep.