

Chinese Tomatensoep

- 2 pakken tomatenpassata
- 1 pot kippenbouillon (aanvullen met water)
- ½ pot appelmoes
- **Peppr-it hot**
- 1 kippenbouillonblok
- 2 eetlepels **Sarah's honey met gember**
- 200 gram taugé of andere oosterse groenten

Bereidingswijze

Neem een grote soeppan en doe hier alles in behalve de taugé of andere oosterse groenten. Laat dit geheel zachtjes doorkoken. Breng het geheel op smaak met de honing en de Peppr-it.

Kook water en schenk dit over de taugé.

Gebruik je andere oosterse groenten laat het dan even staan in het gekookte water.

Laat de taugé uitlekken en verdeel dit over de borden.

Schenk hierbij de Chinese Tomatensoep.

Eet smakelijk !



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

