**Hot and sour soup**

Ingrediënten:

Soepkip of kippenbouten

Stukje gember, gesplet

1 rode ui, zonder schil en in vieren

2 bosuitjes

1 winterpeen

1 Ei

Stukje tofu (stevig)

2 Po-Ku champignons

Suiker

Ve-tsin

Sambal

Lichte sojasaus

Donkere sojasaus

Chinese azijn

Peper

Rijstwijn

Sesamolie

Maizena

Bereiden:

Zet een pan water (2 liter) op met een kipkarkas of kippenbouten. Doe hier de rode ui, gember en een deel van de bosui bij. Breng dit aan de kook, schep het eiwit van de kip eraf en laat een uurtje langzaam sudderen. Snijdt de peen, het overgebleven deel van de bosui, het stukje tofu en de champignons in hele kleine reepjes. Haal alle ingredienten uit de bouillon en haal van de kip het eetbare vlees en snijdt klein. Breng de bouillon terug aan de kook, doe de groenten en kip erin. Maak op smaak met voldoende sojasaus (zowel lichte als donkere), de peper, sesamolie, rijstwijn, sambal, vetsin en suiker. Maak vervolgens wat maizena aan met water en doe dit bij de soep totdat deze wat steviger is. Kluts vervolgens het ei en giet dit in de soep terwijl je flink roert zodat er sliertjes ontstaan. Als laatste haal je de bouillon van het fornuis en voegt de azijn naar smaak toe (niet te zuinig!). Niet meer laten koken omdat anders de zure smaak helemaal verdwijnt.