**Souto Soep**

**Voor de boulion:**

1 1/2 dl Water

3 Citroengras

1 Groot Stuk Verse Laos (fijn snijden)

2 Grote Uien

Zoute Ketjap

Een klein handje vol Piment Korrels

Selderij

Zout naar smaak

**De ingrediënten:**

Tauge

Gebakken Mihoen (proberen kan en klaar te kopen)

Patatjes

Kipfilet

Eieren

Selderij

Spitskool

**Bedreidingswijze:**

Je neemt een ruime pan met lauw water en doet alle ingrediënten voor de boulion in het water en brengt het water aan de kook.

Laat de boulion intrekken op een laag vuurtje en voeg zout en peper naar smaak toe.

**Ondertussen:**

Was je de tauge

Kipfilet bakken en uitpluizen (of in jou geval grote stukken kip)

De eieren koken en schillen

Spitskool heel fijn snijden en even met heet gekookt water over de spitskool heen gieten.

De selderij fijn snijden.

En dan eet je smakelijk.