Laksa cibinong – Kippensoep met petehbonen voor meerder personen

Bereidingstijd: 40-50 minuten

Kooktechniek: Koken

Soort gerecht: [Soep](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Grote soeppan; schuimspaan & vergiet; koekenpan (wadjan/wok)

Ingrediënten

500 gr. kipfilet  
400 ml water  
1 theel. zout

100 gr. taugé

2 hardgekookte eieren  
½ tempeh  
20 petehbonen

1 theel. witte peper

3 djoeroek poeroetblaadjes  
2 salamblaadjes

1 serehstengel (gekneusd of doormidden gesneden)  
1 tomaat

3 takjes citroenbasilicum (kemangi) [Citroenbasilicum is goed tegen winderigheid, verbetert de spijsvertering en voorkomt maag- en

darmkrampen. Ook bij hoofdpijn kan citroenbasilicum helpen en het heeft een kalmerende werking]  
4 eetl. arachideolie  
400 ml kokosmelk (*bijv. blikje van NUTCO, 400 ml – kokosmelk uit blik eerst goed roeren of blikje schudden voor openen*)

Gefruite uitjes

Boemboe ingrediënten

4 sjalotjes  
4 teentjes knoflook

6 kemirinootjes  
3 cm gemberwortel (*verse gember voor gebruik dun schillen*) of 1½ theel. djahé  
3 cm verse koenjit (*verse koenjit aan vorkje prikken, dan dun schillen om geen gele vingers te krijgen*) of 1½ theel. koenjit  
3 cm laoswortel (*verse laos voor gebruik dun schillen*)

4 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn (incl. noten) en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijdt de kipfilets in stukjes en trek de soep voor 1 uur in een soeppan met 400 ml water en 1 theel. zout. Bewaar de kippensoep in de pan maar verwijder de kipstukjes met een schuimspaan.

Kook twee eitjes hard en snijdt ze in kleine stukjes. Snijdt de petehbonen in vieren. Beiden apart houden.

Blancheer de taugé beetgaar door het af te spoelen met gekookt water in een vergiet.

Verwijder de zaadstrengen van de tomaat en snijdt het vlees in hele kleine stukjes.

Snijdt de tempeh in kleine dobbelsteentjes door het blok eerst in brede repen van 0.5 cm dik te snijden, dan in kleine reepjes van een 0.5 cm, en elk reepje in drieën. Verhit in een wadjan 4 eetl. olie en bak de tempeh lichtbruin. Tempeh apart houden.

Gebruik dezelfde wadjan en fruit hierin de boemboe voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)!

Schep dit over in de pan met kippensoep, en voeg vervolgens de kokosmelk, petehbonen, serehstengel, peper, djoeroek poeroet- en salamblaadjes toe. Het geheel zachtjes laten pruttelen voor 30 à 40 min. Proef af en voeg evt. extra zout toe.

Voor het serveren de djoeroek poeroet-, salamblaadjes en serehstengel verwijderen.

In de soepkopjes een beetje tempeh, ei, kleingebroken citroenbasilicumblaadjes, taugé en tomaat doen, en hier veel gekruide kokosmelksoep overheen schenken. Probeer hierna de petehbonen netjes te verdelen. Deze hebben een specifieke smaak.

Naar believen (*op tafel zetten*) kan men er wat bawang goereng (gefruite uitjes) op doen.