

Soto Ayam Tutti

6 sjalotten
2 lt water
800 gr kippenbouten of 1 kip
5 gekookte eieren
175 gr taugé
1 bos selderie
3 gekookte aardappelen
4 cm schijfjes laos
1 stengel sereh gekneusd
3 blaadjes (daon) jeruk purut
2 salam
zout
sambal jeruk

Voor de Bumbu

2 ui
5 kemiri
1 el trassi
3 knoflook
2 el ketumbar
3 schijfjes djahé
1 stukje kunjit van 3 cm geschild

Vorbereiding

Was de taugé, snij de bosui en de selderie fijn en zet koel weg
Maak de ui en knoflook schoon en snij fijn
Schil de sjalotten en aardappelen en snij in stukken

Bumbu

Wrijf de ui, kemiri, knoflook, djahé en kunjit e.a. fijn

Bereiding

Fruit de bumbu in de olie. Breng op smaak met wat zout en sambal. Breng dan water met de bumbu met de sereh, laos, jeruk purut en salam aan de kook en laat de kip dan ca. 45 minuten trekken.

Bak de sjalotten en kook de aardappelen tot beetgaar. Haal de kip uit de pan. Haal het vel eraf en haal kip van het bot. Doe de kip terug in de pan

Verdeel de andere ingrediënten behalve de sjalotten over kommetjes of diepe borden en doe er de soto overheen. Bestrooi daarna met de gebakken sjalotten.