Sur-stark Soppa Peking Soppa

Jonny · 2024-07-14



Förberedelsetid

ca. 15 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 pers

Description

Även kallad Pekingsoppa.
En god förrätt...

Ingredienser

- **1.5** liter klar buljong
- **2** msk soja
- **3** msk vinäger
- **2** msk potatismjöl
- **1** tsk vitpeppar
- **1.5** dl skurna köttrester(kött eller kyckling)
- några bambuskott
- några svampskivor
- **4** ägg, mindre efter behov normalt 4 ägg för 4 portioner

Instruktioner

1. Blanda sojan, vinägern och potatismjölet med 1½ dl buljong eller kallt vatten.
2. Vispa upp äggen i en annan skål.
3. Koka sakta upp buljongen till sammans med bambuskotten och svampen.
4. Låt de vispade äggen rinna ner i buljongen i en fin stråle. Äggsmeten får stelna en liten stund.
5. Rör sedan försiktigt om några gånger, tills äggen
6. Red med blandningen av soja, vinäger och potatismjöl.
7. (Potatismjölet sjunker gärna till botten av skälen, varför man måste rö- ra om väl innan man häller blandningen i buljongen.)
8. Till sist lägger man i köttet och pepparen. Soppan skall drickas mycket het.