

Kippen- sobasoep met shichimi togarashi

1 kip (1,5-1,8 kilogram)
1 ui
1 jalapeño peper
1-2 eetl shichimi togarashi
1-2 theel sesamolie
3 sla-uitjes
400 gram droge soba-noedels



In deze eenvoudige maar overheerlijke soep wordt naast de pittige shichimi ook chilipeper gebruikt. Laat je qua hoeveelheid leiden door je eigen ervaring met chilipeper. In plaats van verse chili kun je ook chili-olie gebruiken of een door je zelf gemaakte olie waarin je behalve chilipeper ook al wat shichimi hebt gedaan.

Doe de kip in een pan met water, en voeg er de grof gesneden ui bij. Breng het water aan de kook en laat de kip een uur rustig sudderen. Schuim het water af en toe af. Neem de kip na een uur uit de pan en laat deze wat af koelen. Zeef de bouillon een eerste keer en doe deze over in een (weer) schone pan., Daarna trek je de kip in hapklare stukjes.

Zet de bouillon weer op het vuur, met het karkas, shichimi togarashi en chili- en/of sesamolie. Voeg de fijngehakte witte delen van de sla-uitjes toe. Laat nog minstens een half uur op matig vuur trekken, verwijder het karkas dan en zeef de bouillon nogmaals. Reduceer de bouillon en proef daarbij regelmatig of de bouillon krachtig genoeg smaakt. Voeg er dan pas de stukjes kip aan toe, en warm deze op.

Kook de soba-noedels intussen in water, en schep deze wanneer ze 'al dente' zijn in soepkommen. Giet er de bouillon met de kip over, en ganeer met het fijngesneden groen van de sla-uitjes. Voeg naar smaak shichimi toe.