Sojasprossensuppe
Käng tuangoag

Herkunft: Thailand
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für 4 Portionen
1 Liter Hühnerbrühe
1 Stange(n) Lauch
2 EL Sojasauce
1 Prise Salz
3 Ei(er)
300 g Bohnensprossen

Vorbereitung
Den Lauch waschen und klein schneiden, die Eier schlagen.

Zubereitung
In die heiße Hühnerbrühe die Sojasprossen und den Lauch einrühren und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach die Suppe mit Salz und Sojasauce abschmecken. Vom Herd nehmen und die geschlagenen Eier mit einrühren. Servieren.

© 2024 coquina.de