# Mihoensoep

## Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
1 eetlepel sojasaus
100 gram champignons
4 lente-uitjes
50 gram mihoen
750 ml water
1 bouillontablet
2 snufjes peper

Dep de kipfilet droog met keukenpapier.
Snijd de kipfilet in reepjes.

Doe de kipfilet in een schaal en strooi de peper erover.
Giet de sojasaus over de kipfilet en roer alles door elkaar.
Laat het 15 minuten intrekken.

Doe de kipfilet met het water in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Als het bijna kookt, op de laagste stand zetten.
Laat het 45 minuten trekken.

Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.
Was de lente-uitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de lente-uitjes in ringen.

Doe de bouillontablet in de pan en roer even door.
Pak een schoon bord.
Breek de mihoen in stukken boven het bord.

Doe de champignons en de lente-uitjes in de pan.
Doe de mihoen er ook bij en roer het door elkaar.
Laat het nog 15 minuten garen.