

Soto Ayam - Indonesian Chicken Soup

Ingredients:

2 chicken breasts (or thighs)
6 cups water or chicken broth
2 cloves garlic
1 small onion or 2 shallots
1 tsp turmeric (or fresh turmeric)
1 stalk lemongrass (smashed)
2 kaffir lime leaves (optional)
1 small piece galangal or ginger
Salt to taste
1–2 tbsp oil

For serving:

Cooked Rooster™ vermicelli noodles
Shredded cabbage
Bean sprouts
Boiled eggs
Fried shallots
Lime wedges
Sambal (optional)



Instructions:

Cook the chicken: In a pot, bring water or broth to a boil. Add chicken and simmer until cooked (about 15–20 minutes). Remove and shred the chicken. Set broth aside.

Make the spice paste: Blend or crush garlic, onion/shallots, and turmeric into a paste.

Cook the base: Heat oil in a pot. Sauté the spice paste until fragrant. Add lemongrass, lime leaves, and galangal/ginger.

Add broth: Pour in the reserved chicken broth. Simmer for 10–15 minutes. Add salt to taste.

Assemble: Place noodles, cabbage, and bean sprouts in a bowl. Add shredded chicken.

Serve: Pour hot soup over the bowl. Top with boiled eggs, fried shallots, and a squeeze of lime. Add sambal if you like it spicy.

Soto Ayam - soupe au poulet indonésienne

Ingrédients :

- 2 poitrines de poulet (ou cuisses)
- 6 tasses d'eau ou de bouillon de poulet
- 2 gousses d'ail
- 1 petit oignon ou 2 échalotes
- 1 c. à thé de curcuma (ou de curcuma frais)
- 1 tige de citronnelle (écrasée)
- 2 feuilles de lime Kaffir (facultatif)
- 1 petit morceau de galangal ou de gingembre
- sel, au goût
- 1 à 2 c. à soupe d'huile

Pour servir :

- Vermicelles RoosterMC cuites
- Chou haché
- Pousses de haricot
- Oufs cuits durs
- Échalotes frites
- Quartiers de lime
- Sambal (facultatif)



Instructions :

- 1. Cuire le poulet :** Dans une casserole, porter le bouillon ou l'eau à ébullition. Ajouter le poulet et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit cuit (environ 15 à 20 minutes). Retirer du feu et déchiqueter le poulet. Réserver le bouillon.
- 2. Préparer la pâte d'épices :** Mélanger ou broyer l'ail, l'oignon et les échalotes et le curcuma pour obtenir une pâte.
- 3. Cuire la base :** Chauffer l'huile dans une casserole. Faire revenir la pâte d'épices jusqu'à ce qu'elle soit parfumée. Ajouter la citronnelle, les feuilles de lime et le galangal/gingembre.
- 4. Ajouter le bouillon :** Verser le bouillon de poulet réservé. Laisser mijoter pendant 10-15 minutes. Ajouter du sel au goût.
- 5. Assembler :** Mettre les nouilles, le chou et les germes de haricot dans un bol. Ajouter le poulet effiloché.
- 6. Servir :** Verser la soupe chaude dans le bol. Garnir d'œufs durs, d'échalotes frites et d'un zeste de lime. Ajouter du sambal pour épicer, si désiré.