רכיבים:

6 צנוניות בינוניות קלופות וחתוכות לרבעים

1 בצל סגול מקולף ושלם

3 גזרים בינוניים מקולפים חרוצים לאורכם ל-3 חרוצים וחתוכים לעיגולים.

8-6 שרימפסים קלופים וחתוכים לחתיכות קטנות

1 פרפר חזה עוף – חתוך לקוביות קטנות

מלח ,פלפל

1 ביצה

1 כף כוסברה קצוצה

1 כף סויה

1 חבילה נבטים

½ כרוב חתוך לרצועות דקות

אופן ההכנה:

1. בסיר עם 2 ליטר מים מכניסים את הצנוניות, הבצל והגזר ומביאים לרתיחה. מרתיחים כחצי שעה.

2. לאחר כחצי שעת רתיחה מוסיפים את הכרוב ומנמיכים את האש.

3. לתוך מעבד מזון מכניסים את הבשר, השרימפסים, הביצה, המלח, הפלפל, רוטב הסויה והכוסברה, וטוחנים עד שמתקבלת תערובת אחידה.

4. צרים כדורים קטנים ומכניסים לתוך המרק.

5. לקראת סוף הבישול מוסיפים למרק חבילה נבטים, מבשלים הכול ביחד עוד 15 דקות על אש בינונית ומגישים.