



Thaise kippensoep met kokos



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 l kippenfond (uit een bokaaltje)
- 2 stuks gember (geschild en in plakjes)
- 2/3 spaans pepertje (ontpit en fijngesneden)
- 1 1/3 kipfilet
- 1 1/3 deciliter kokosmelk
- 166 gram champignons (in plakjes)
- 2/3 rode paprika (in plakjes)
- 2 lente-uitjes
- 2/3 bussel koriander
- 2/3 muntblaadjes (gesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Breng de kippenfond aan de kook met de gember, het citroengras, de knoflook en het Spaans pepertje.
- 2.** Laat 20 minuten pruttelen en zeef dan alle smaakmakers uit de soep.
- 3.** Voeg de kipfilets toe en laat ze 20 minuten op laag vuur pocheren.
- 4.** Haal ze uit de soep en snij in plakjes. Voeg ze dan terug toe aan de soep, samen met de kokosmelk, de champignon en de rode paprika.
- 5.** Laat nog 10 minuten zachtjes garen.
- 6.** Zet de lente-uitjes, de koriander en de munt in kommetjes naast de soep op het buffet. Zo kan iedereen zijn portie zelf op het laatste moment afwerken met frisse, verse kruiden. Als je ze te vroeg toevoegt aan de soep, verliezen ze hun kleur en frisheid.