



KOKEN MET EEN BUDGET

Kip-kokossoep

VOORGERECHT

🕒 23 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 ½ rode peper
- 🛒 ½ zakje verse koriander
- 🛒 ½ ui
- 🛒 ½ teentje knoflook
- 🛒 ½ limoen
- 🛒 1 el olie
- 🛒 1 tl laos
- 🛒 ½ blikje kokosmelk
- 🛒 125 g kipfilet blokjes
- 🛒 1½ el vissaus

MATERIAAL: vijzel + stamper of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Peper wassen, halveren, zaadjes verwijderen en peper in reepjes snijden.
2. Korianderblaadjes van takjes plukken en beide bewaren.
3. Ui en knoflook pellen en in stukken snijden.
4. Limoen uitpersen.
5. Helft van peper met ui, knoflook en korianderstengels in keukenmachine fijnmalen, of hakken en in vijzel stampen.
6. In pan olie verhitten.
7. Gemalen mengsel en laos toevoegen en op laag vuur ca. 3 minuten al omscheppend bakken.
8. Vervolgens 50 ml kokosmelk toevoegen en al roerend ca. 1 minuut laten koken.
9. Kip in pan doen en al omscheppend ca. 3 minuten verwarmen.
10. Rest van kokosmelk, vissaus en limoensap toevoegen.
11. Met 200 ml water aan de kook brengen en ca. 2 minuten zachtjes laten koken.
12. Met vissaus op smaak brengen.
13. Blaadjes koriander en rest van peperreepjes erdoor roeren.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

