



Indische pindasoep met kip

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el zonnebloemolie
-  ½ ui (gesnipperd)
-  1½ teentje knoflook (fijnggehakt)
-  1½ tl sambal badjak
-  500 ml kippenbouillon
-  200 g soepgroenten
-  ½ stengel citroengras (gekneusd)
-  150 g kipdijfilets of kipfilets (in blokjes)
-  65 g pindakaas
-  1½ el ketjap manis
-  1 tl korianderpoeder (ketoembar)
-  25 g pinda's
-  ½ lente-/bosui (in ringetjes)

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de zonnebloemolie in een soeppan en fruit hierin de ui, knoflook en sambal.
2. Giet de bouillon erbij, voeg de soepgroenten en citroengras toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
3. Voeg de kip toe en kook nog 10 minuten verder.
4. Meng de pindakaas, ketjap en korianderpoeder met enkele lepels kippenbouillon uit de pan.
5. Roer dit door de soep.
6. Verwijder de stengel citroengras voor het serveren.
7. Garneer met pinda's en bosui.

TIP: Voeg in plaats van citroengras het sap van ½ citroen toe aan deze soep.

BRON: boodschappen.nl

