



Rode curry noedelsoep met kip

De rode curry noedelsoep is licht pittig en kruidig door de rode curry. Hoe pittig hangt weliswaar een beetje af van de curry dus proef die altijd even voor je een flinke eetlepel in de soep doet, je kunt natuurlijk eerst ook een half eetlepeltje doen en verder naar smaak meer toevoegen als je niet zo van pittig eten houdt.

2 PERSONEN

25 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ½ ui (gesnipperd)
- 1 teen knoflook (uitgeperst)
- ½ tl gember (geraspt)
- ½ el rode curry pasta
- 50 g champignons (in plakjes)
- ½ rode paprika (in reepjes)
- 125 g kipdijfilet (in stukjes)
- 200 ml kokosmelk
- 250 ml kippenbouillon
- 75 g noedels
- 1 el oestersaus
- verse koriander ter garnering

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit een beetje olie in een ruime koekenpan en fruit de ui, knoflook en gember even aan.
2. Voeg de champignons toe samen met de paprika en bak dit mee.
3. Dan de rode curry erbij, even meebakken en de kip erbij.
4. Bak dit tot de kip gaar is en giet dan de kokosmelk en kippenbouillon toe.
5. Breng op smaak met een scheutje oestersaus.
6. Noedels erbij, koken tot ze gaar zijn en op smaak brengen met wat verse koriander.
7. Verdeel over de kommen.
8. Eet smakelijk!

BRON: eefkooktzo.nl

