



Thaise groentesoep uit de wok

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el zonnebloemolie
-  1 ui (gesnipperd)
-  ¼ tl gemberpoeder (djahé)
-  500 ml kippenbouillon
-  125 g peultjes (schoongemaakt)
-  125 g champignons (in plakjes, schoongeveegd)
-  125 g kipfilet (in kleine blokjes)
-  50 g paksoi (in smalle reepjes)
-  1 el sojasaus
-  1 tl sambal oelek
-  50 g bospeen (geschraapt, in dunne reepjes)

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in de wok en fruit de gesnipperde ui in ca. 10 minuten zacht en glazig.
2. Roer na 5 minuten het gemberpoeder door de uisnippers.
3. Giet de bouillon in de wok en breng aan de kook.
4. Doe de peultjes in de bouillon en kook deze ca. 3 minuten.
5. Voeg de plakjes champignon, de kipblokjes en de paksoi toe en breng opnieuw aan de kook.
6. Roer na ca. 3 minuten de sojasaus en sambal door de soep.
7. Roer vlak voor het opdienen de wortellucifertjes erdoor.
8. Schep de soep in grote kommen.

TIP: Vervang de kipblokjes door biefreepjes. Voeg deze tegelijk met de wortel aan de soep toe. Voeg aan de soep 50 g gekookte mosselen toe.

BRON: boodschappen.nl

