



Thaise kippensoep met mais en kokos

2 PERSONEN

 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el zonnebloemolie
-  1 ui (gesnipperd)
-  ½ rode peper (fijngenhakt)
-  4 cm verse gember (geschild, geraspt)
-  200 g kipdijfilets of kipfilets (in blokjes)
-  500 ml kippenbouillon
-  200 ml kokosmelk
-  1 zoete aardappel (geschild, in blokjes)
-  ½ aardappel (geschild, in blokjes)
-  ½ winterwortel (geschraapt, in plakjes)
-  ½ limoen (rasp en sap)
-  ½ maiskolf (in stukken van 2 cm)
-  1 el koriander (gehakt)

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit hierin de ui, rode peper en gember 2-3 minuten.
2. Schep de kip erdoor en bak 3-4 minuten mee.
3. Giet de bouillon en kokosmelk erbij en breng aan de kook.
4. Voeg alle aardappels, de wortel, limoenrasp, limoensap en de mais toe en kook zachtjes circa 15 minuten.
5. Bestrooi de soep met de koriander.

TIP 1: Vervang de maiskolf in dit recept door 150 g mais uit blik.

TIP 2: Bestrooi de kippensoep met bosui in plaats van koriander.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

