



Tom Kha Kai

Met dit recept zet je in een handomdraai een lekkere Thaise tom kha kai soep op tafel. Dit is niet voor niks een van de meest populaire Thaise gerechten!

2 PERSONEN

60 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 400 ml kokosmelk
- 250 ml kippenbouillon
- 50 g gemberwortel (geschild, in plakjes)
- 1 stengel citroengras (in stukken, gekneusd)
- 1 rode peper (fijnggehakt)
- ½ rode ui (gesnipperd)
- ½ limoen (rasp en sap)
- ½ bosje koriander (grof gesneden)
- 200 g kipdijfilets of kipfilet (in blokjes van ca. 2 cm)
- 125 g kastanjechampignons of champignons (in kwarten)
- 100 g cherry-/kerstomaatjes (gehalveerd)
- 1½ el Thaise vissaus
- 1 lente-/bosui (in ringen)

MATERIAAL: zeef

ZO MAAK JE HET

1. Breng de kokosmelk met de bouillon, gember, sereh, de helft van de rode pepers, ui, limoenrasp en de helft van de koriander aan de kook.
2. Laat dit tegen de kook aan 20-25 minuten trekken.
3. Neem de serehstengels uit de soep of zeef de soep.
4. Voeg de kip toe en kook zachtjes circa 10 minuten.
5. Schep de champignons en tomaatjes erdoor en verwarm nog 5 minuten, tot ze gaar zijn.
6. Breng de soep verder op smaak met limoensap en vissaus.
7. Schep voor het serveren de overige rode peper, overige koriander en bosui erdoor.

TIP 1: Deze soep is ook lekker met garnalen.

TIP 2: Vervang de sereh in dit recept door wat citroenrasp of extra limoenrasp.

TIP 3: Tom Kha Kai serveer je traditioneel in een kom, gegarneerd met verse koriander, en met rijst er apart bij.

BRON: boodschappen.nl

