



Tom kha kai soep

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ¾ rode peper
- 🍷 ¾ teen knoflook
- 🍷 300 ml kokosmelk
- 🍷 565 ml kippenbouillon (Maggi)
- 🍷 ½ limoen
- 🍷 125 g Shiitake of kastanjechampignons
- 🍷 1½ el vissaus
- 🍷 bosje verse koriander
- 🍷 1½ stengel citroengras
- 🍷 1½ tl bruine basterdsuiker
- 🍷 Snuf laos of verse
- 🍷 190 gr kipfilet
- 🍷 ½ paksoi

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de kippenbouillon met de kokosmelk in een pan en verwarm deze.
2. Halveer de stengels citroengras en voeg deze toe aan de pan.
3. Snijd de rode peper in dunne ringetjes en hak de knoflook fijn en voeg deze toe aan de soep.
4. Snijd de Shiitake in plakjes en voeg toe aan de soep.
5. Snijd vervolgens ook de kip in stukjes en voeg deze rauw toe aan de soep en laat gaar worden.
6. Breng de soep op smaak met de vissaus, sap van de halve limoen, suiker en een snuf laos.
7. Snijd paksoi in grove stukken en voeg als laatste toe aan de Tom kha kai soep.
8. Laat nog een paar minuten pruttelen en serveer dan met verse koriander en eventueel een ringetje rode peper.

BRON: leukerecepten.nl

