



Thaise kokossoep

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ el kokosolie
- 🍷 175 g vegan kipstuckjes
- 🍷 2 cm verse gember, geraspt
- 🍷 1½ teen knoflook
- 🍷 300 g Thaise groentemix
- 🍷 400 ml groentebouillon van een blokje
- 🍷 ½ blik kokosmelk
- 🍷 150 g udon noedels
- 🍷 ½ limoen
- 🍷 1½ el sojasaus
- 🍷 klein handje verse koriander
- 🍷 peper en zout

MATERIAAL: keukenpapier, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een middelgrote pan op het vuur.
2. Verhit de kokosolie op middelhoog vuur en voeg de vegan kipstuckjes toe.
3. Bak 1-2 minuten en voeg dan de geraspte gember en knoflook toe.
4. Roer er goed doorheen en bak kort mee.
5. Haal de groenten uit de zak en voeg deze ook toe aan de pan.
6. Roerbak 2-3 minuten mee en roer het goed door.
7. Giet de groentebouillon en kokosmelk in de pan en verlaag het vuur.
8. Voeg de udon noedels toe en kook de soep 5-6 minuten, tot de groenten zachter zijn en de noedels gaar.
9. Snijd de limoen doormidden, knijp het sap eruit en voeg toe aan de soep.
10. Doe ook de sojasaus erbij.
11. Roer goed door.
12. Hak als laatste de verse koriander grof en bewaar als garnering.
13. Proef de soep en voeg naar smaak peper en zout toe.
14. Giet de soep in diepe kommen en garneer met de verse koriander.
15. Serveer meteen.

TIP: -

BRON: leukerecepten.nl

