



Maaltijdsoep van kip en bonen uit Zuid-Amerika

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ rode peper
- 150 g gegrilde paprika's in pot
- 1 kippenbouillontablet minder zout
- 200 ml kokosmelk
- 400 ml heet water
- ½ limoen
- 8 g verse koriander
- 125 g cherrytomaaten
- 150 g mais in blik
- 125 g kleine rode kidneybonen, in zak
- 160 g scharrelkipfiletblokjes

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de steelaanzet van de rode peper, halveer in de lengte en verwijder de zaadlijsten.
2. Snijd het vruchtvlees fijn.
3. Laat de gegrilde paprika uitlekken en snijd in stukken.
4. Doe de rode peper, paprika, bouillontablet, kokosmelk en het water in een pan en breng aan de kook.
5. Laat 10 minuten zachtjes koken.
6. Boen ondertussen de limoen schoon, rasp de groene schil en pers de helft uit.
7. Snijd de andere helft in partjes.
8. Snijd de koriander grof.
9. Halveer de cherrytomaatjes en laat de mais uitlekken.
10. Neem de pan van het vuur, voeg de limoenrasp, 1 el limoensap en de helft van de koriander toe en pureer de soep.
11. Zet de pan terug op het vuur en voeg de tomaatjes, mais, kidneybonen en kipblokjes toe.
12. Breng aan de kook en laat 10 minuten op laag vuur garen.
13. Roer af en toe.
14. Breng de soep op smaak met peper en eventueel zout.
15. Verdeel over diepe kommen, bestrooi met de rest van de koriander en leg er een limoenpartje bij.

TIP: -Lekker met stokbrood.

****** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: ah.nl

