



Maaltijdsoep van kip met kerrie en boerenkool

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ½ teentje knoflook
- 1½ prei
- 300 g kipdijfilet
- 2 el olijfolie
- 1 el kerriepoeder
- 1 kippenbouillonblokje
- 400 ml kokend water
- 200 ml kokosmelk
- Peper en zout
- 200 g grove boerenkool
- 50 g gezouten cashewnoten

MATERIAAL: soeppan, wok

ZO MAAK JE HET:

1. Pel en snijd de knoflook fijn.
2. Snijd de prei in halve ringen van 1 cm dik.
3. Halveer de kipdijfilet.
4. Verhit een pan met ¾ el olijfolie en bak de knoflook en prei glazig.
5. Voeg de kipdijfilet en het kerriepoeder toe en bak nog 4 min..
6. Meng ondertussen het kippenbouillonblokje met het kokend water.
7. Voeg de bouillon en kokosmelk toe aan de kip en roer door.
8. Breng de soep aan de kook en laat deze 10 min. zachtjes koken.
9. Haal de kipdijfilet uit de pan, laat 5 min. afkoelen en maak hier met twee vorken pulled chicken van.
10. Doe de pulled chicken weer terug in de soep en breng op smaak met peper en zout.
11. Verhit ondertussen een wok met de overige olijfolie en wok de boerenkool 5 min..
12. Roer de helft van de boerenkool door de soep.
13. Verdeel de kip kerriesoep over de kommen.
14. Garneer met de cashewnoten en de overige boerenkool.

TIP: Houd je soep over? Bewaar maximaal 3 dagen afgesloten in de koelkast.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** 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: eatertainment.nl

