



Maaltijdsoep van kip met paksoi en noedels

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g kipdijfilets
- 2 sjalotten
- ½ rode peper
- 2 paksoi
- 200 g kastanjechampignons
- 2 el olijfolie
- 2 g Tom kha soep-kruidenpasta
- 300 ml kippenbouillon
- 150 g soba noedels
- 200 ml kokosmelk
- ½ limoen

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Haal de kip uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen.
2. Pel de sjalot en snijd fijn.
3. Snijd de rode peper doormidden.
4. Verwijder de zaadjes afhankelijk van de gewenste pit.
5. Snijd de rode peper in dunne ringetjes.
6. Maak de paksoi schoon en snijd grof.
7. Maak de kastanjechampignons schoon en snijd in vieren.
8. Verwarm de olijfolie in een soeppan en fruit de sjalot en rode peper 1 minuut aan.
9. Voeg de tom kha kai pasta toe en fruit 2 tot 3 minuten mee.
10. Snijd de kip in blokjes en bak 5 minuten mee.
11. Maak ondertussen de kippenbouillon.
12. Breng een pan met water aan de kook en kook de noedels 6 minuten.
13. Giet af en spoel koud af.
14. Voeg kokosmelk en kippenbouillon toe aan de soeppan.
15. Laat 5 minuten op laag vuur koken.
16. Voeg de paksoi en de kastanjechampignons toe en kook nog 5 minuten mee.
17. Snijd de helft van de limoen in partjes en pers de overige limoen uit.
18. Meng het limoensap door de tom kha kai.
19. Voeg de noedels toe en roer door.
20. Verdeel de soep over de kommen en serveer met de partjes limoen.

TIP: -

VEGATIP: -

* 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

