



Maaltijdsoep van paprika met kip en groenten uit Thailand

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 el olijfolie
- 2 kipdijfilets
- 200 ml kokosmelk
- 3 el gele currypasta
- 2 tl gemberpoeder
- peper en zout
- 200 ml groentebouillon
- 2 rode paprika's in reepjes
- 400 g babymaïs
- 1 limoen
- 1 handje koriander

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui en pers de knoflook fijn.
2. Verhit de olijfolie in een soeppan op middelhoog vuur.
3. Fruit de ui en de knoflook 2 à 3 minuten aan.
4. Snijd de kipdijfilets in stukken en voeg toe aan de pan.
5. Bak de kip bijna gaar.
6. Voeg hier vervolgens de kokosmelk, currypasta, gemberpoeder en flink wat peper en zout aan toe.
7. Meng goed.
8. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.
9. Voeg als laatste de paprika's en babymaïs bij de soep.
10. Laat de soep nog 5 minuten doorkoken.
11. Snijd de limoen in schijfjes en ris de blaadjes van de takjes koriander.
12. Serveer de soep met een schijfje limoen en verse koriander.

* 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

