

Recept!

Thaise kip-kokos soep

Ingrediënten

250 gram eiernoedels
200 gram bami/nasivlees kip
2 eetlepels (kokos)olie
2 cm verse gember, geschild en fijngesneden
600-700g witte kool, paprika, rode ui en chilipeper. Alles gesneden.
800 milliliter kipbouillon of 800ml water en 1,5 bouillonblokjes
400 milliliter kokosmelk
2 limoenen, één uitgeperst en één in vier partjes
2 eetlepels vissaus

Bereiding

Kook de eiernoedels volgens de aanwijzing op de verpakking. Snij de kipdijfilet in stukjes. Verhit de olie in de soeppan en laat de kip hierin gaar worden. Roerbak de gember even mee. Doe hetzelfde met de groentemix.

Voeg de bouillon (of water en bouillonblokjes) en de kokosmelk toe en breng aan de kook. Doe de noedels erbij evenals de limoensap en de vissaus. Serveer in een kom met een partje limoen. Eventueel garneren met koriander.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: De allerhande koken app
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel