

Thaise Kippensoep

Aantal personen: 2

1 liter kippenbouillon
200 gram kipfilet
1 ui
250 gram champignons
4 rode paprika's
4 groene paprika's
1 teentje knoflook
0.5 theelepel sambal
1 theelepel gemberpoeder
1 stengel citroengras
100 milliliter kokosmelk
pancoating

Snijd de kipfilet in blokjes. Snipper de ui en snij de groenten in kleine blokjes. Kneus de stengel citroengras onder de platte kant van je mes.

Verhit pancoating in een soeppan en bak hierin de blokjes kipfilet goudbruin.

Voeg nu de groenten toe en bak deze kort op hoog vuur mee, knijp nu het teenje knoflook erbovenuit en bak circa 30 seconden mee. Voeg nu de stengel citroengras toe en bak nog eens 30 seconden.

Voeg de kokosmelk, kippenbouillon, gemberpoeder en de sambal toe.

Breng de soep aan de kook, zet het vuur laag en laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Vis nu de stengel citroengras eruit en serveer.

