



Tom kha kai - kokoskippensoep

Zachte, romige kokossoep met kip, champignons en citroengras. Milder dan tom yum en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 800 ml kippenbouillon
- 400 ml kokosmelk
- 400 gr kipfilet, in reepjes gesneden
- 200 gr champignons, in schijfjes gesneden
- 2 stengels citroengras, gekneusd
- 4 kaffirlimoenblaadjes
- 2 el vissaus
- 3 el limoensap
- 1 kl bruine suiker

1 rode chilipeper, in ringen gesneden

1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon aan de kook in een ruime kookpot. Voeg het citroengras en de kaffirlimoenblaadjes toe en laat 10 minuten zachtjes trekken op een laag vuur.
2. Schenk de kokosmelk erbij en breng de soep opnieuw tegen de kook aan zonder te laten koken.
3. Voeg de kipreepjes toe en laat ze 5 minuten zachtjes garen.
4. Voeg de champignons toe en laat nog eens 5 minuten zachtjes pruttelen tot de kip gaar en de champignons zacht zijn.
5. Breng de soep op smaak met de vissaus, bruine suiker en het limoensap. Proef en pas aan naar wens.
6. Verwijder het citroengras en de kaffirlimoenblaadjes. Werk de soep af met de chilipeper in ringen en de verse koriander.
7. Serveer direct in diepe borden.

Tip

Kaffirlimoenblaadjes en citroengras eet je niet op: kneus ze goed voor het koken zodat ze maximaal aroma afgeven, maar verwijder ze altijd voor het serveren.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of rijstnoedels

Dranktip

Een licht gekoelde Thaise jasminthee of een frisse Riesling past mooi bij de romige, licht zure smaken van deze soep.