

MARLEY SPOON



Makkelijke Thaise kippensoep

met vermicelli en frisse limoen



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Vliegensvlug een steengoed gerecht op tafel zetten? Met een paar handige kooktechnieken en een goede handvol voorgesneden groenten, heb je dat binnen 20 minuten voor elkaar. Deze kippensoep is geïnspireerd op de Thaise Tom Kha Kai, een soep met een explosie van pittige, zoete en frizzure smaken. Wij voegen er extra vermicelli aan toe, voor net dat beetje extra.

Wat je van ons krijgt

- vermicelli
- kipbouillonblokje ⁹
- teen knoflook
- verse groentemix: witte kool, peen & bosui
- gele currypasta ²
- stuk verse gember
- limoen
- kipstukjes
- verse koriander
- blik kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- suiker
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- grote kookpan
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voornameijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

schaaldieren (2), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 650.0kcal, vet 23.2g, eiwit 30.1g, koolhydraten 77.5g



1. Aromaten snijden

Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Hak de **gember** in grove stukken. Pel de **knoflook** en plet met de bal van je hand of de vlakke kant van een mes.



2. Bouillon maken

Verhit 1el olie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **gember** en **knoflook** toe en bak 1min totdat het begint te geuren. Voeg de **helft van de currypasta** toe en roer goed door, bak ca. 1min totdat de **currypasta** begint te smelten. Voeg het zojuist gekookte water aan de pan toe en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Laat aan de kook pan.



3. Vermicelli garen

Breng intussen water in een waterkoker aan de kook. Doe de **vermicelli** in een hittebestendige kom en overgiet met het gekookte water totdat ze net onderstaan. Laat 1-2min staan tot ze zacht zijn, giet af en spoel af onder de koude kraan. Laat uitlekken.



4. Groenten koken

Schud het blik **kokosmelk** een paar keer krachtig en voeg dit aan de soeppan toe, breng het geheel op smaak met zout, peper en een snufje suiker. Voeg de **verse groentemix** toe en kook 2-3min, de **groenten** mogen nog niet beetgaar zijn.



5. Toppings voorbereiden

Hak of scheur intussen de **koriander** in zijn geheel grof. Halveer de **limoen**, pers **een helft** uit en snijd de **andere** in partjes.



6. Kip koken

Voeg de **kipstukjes** aan de pan toe en kook nog 3-5min totdat de **kip** net gaar is. Voeg **1-2el limoensap** toe. Voeg evt. meer **currypasta** toe als je een meer pittige **soep** wenst. Verdeel de **noedels** over de kommen, giet de **soep** erover en garneer met **koriander** en **limoenpartjes**.