

Id4051 web d7c16dcf257a0bfcece0161c8998b2f7

Aziatische kip-noedelsoep

met kokosmelk, courgette en paprika



ca. 20min



2 personen

Ga je mee op reis naar Zuid-Oost Azië? De veelzijdige, gele currypasta in deze verwarmende noedelsoep neemt je direct mee naar dit deel van de wereld. Wist je trouwens dat de gele currypasta een stuk minder pittig is dan de rode variant? Helemaal als je hem combineert met zachte kokosmelk, knapperige groenten en lichte glasnoedels. Je mag je bordje soep er dus lekker mee op smaak brengen!

Wat je van ons krijgt

- kipstukjes
- verse gember
- limoen
- rode paprika
- gele currypasta
- rode ui
- bosui
- bleekselderij⁹
- courgetteplakjes
- noedels
- kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 677.0kcal, vet 30.2g, eiwit 32.0g, koolhydraten 64.2g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Pel, halveer en snijd **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Halveer de **paprika**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** in stukjes.



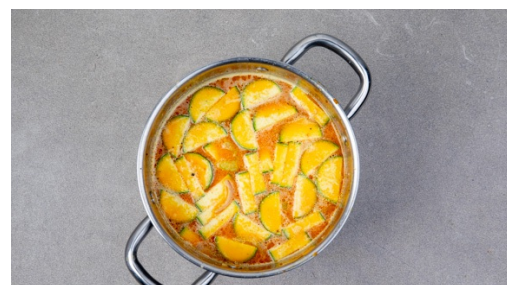
4. Soep starten

Blus de **groenten** af met 600ml water. Voeg de **kipstukjes** en **bleekselderij** toe en breng het geheel aan de kook. Kook 1min zachtjes door en breng de **soep** op smaak met peper en zout. Voeg de **noedels** toe zodra het water in de andere pan kookt en laat 2min koken tot ze bijna gaar zijn. Giet af in een zeef en spoel om.



2. Kip kruiden

Meng de **kipstukjes** met 1tl olie en 1/2tl zout en zet opzij. Schil en hak of rasp de **gember** fijn.



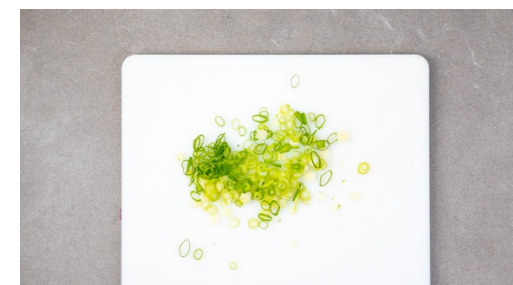
5. Kokosmelk toevoegen

Voeg de **courgetteplakjes** aan de soeppan toe. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de **kokosmelk** in de groentepan. Kook de **soep** 4-5min totdat de **courgette** zacht en gaar is.



3. Groenten bakken

Verhit 1tl plantaardige olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika**, **gember** en de **helft van de currypasta** toe en bak al roerend 30sec.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers **een helft** boven de soeppan uit en breng de **soep** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **kokossoep** met de **noedels** in kommen en garneer met de **bosuiringen** en **limoenrasp**. Pers evt. de **rest van de limoen** boven de **soep** uit.