

Id4051 web d7c16dcf257a0bfcece0161c8998b2f7

Aziatische kip-noedelsoep

met kokosmelk, courgette en paprika



20-30min



Voor 3-4 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

- kokosmelk
- kipstukjes
- noedels
- courgetteplakjes
- bleekselderij⁹
- bosuien
- rode ui
- gele currypasta
- rode paprika's
- limoen
- verse gember

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- grote kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655.0kcal, vet 30.5g, eiwit 30.4g, koolhydraten 60.3g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote 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's**, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika's** in stukjes.



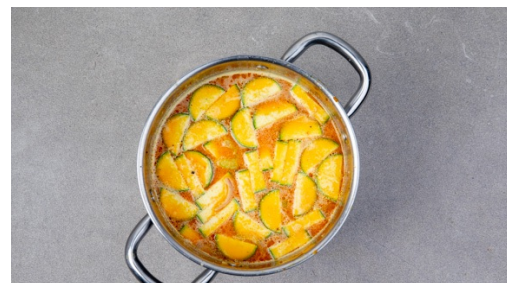
4. Soep starten

Blus de **groenten** af met 1L 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 1-2tl olie en 1/2tl zout en zet opzij. Schil en hak of rasp de **gember** fijn.



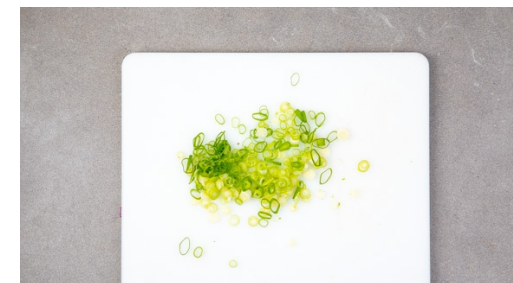
5. Kokosmelk toevoegen

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



3. Groenten bakken

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



6. Bosui snijden

Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoenen**, pers **1-2 helften** 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.