

MARLEY SPOON



Aziatische kippensoep

met rijstnoedels en kokosmelk



20-30min



Voor 3-4 personen

Wat is er beter dan kippensoep? Juist, Aziatische kippensoep! Je maakt 'm door eerst de kip rondom stevig te bakken, vervolgens voeg je er een gulle hand groenten aan toe voor de vitamientjes en dan laat je alles in romige kokosmelk borrelen. De mooie, brede rijstnoedels maken er een vullend avondmaal van. Kleine tip: knijp er eens wat van het limoenpartje over uit, zo krijgt je gerecht direct ...

Wat je van ons krijgt

- verse gember
- kippenbouillonblokje⁹
- rijstnoedels
- kipstukjes
- bleekselderij⁹
- wortel
- knoflook
- rode ui
- limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- suiker

Kookgerei

- kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- kookpan
- zeef

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

Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 15.8g,
koolhydraten 96.1g, eiwit 36.6g



1. Ingrediënten voorbereiden

Schil evt. de **wortels** en rasp ze grof. Snijd de **bleekselderij** in zo dun mogelijke schijfjes. Pel de **knoflook** en **uien**, hak ze fijn. Schil de **gember** en hak ook fijn (je kunt de **gember** ook met een keukenrasp fijnraspen). Rasp de **limoenschil** fijn, halveer de **limoen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes.



4. Soep bereiden

Voeg dan de **wortel**, **gemberrasp**, **ui** en **knoflook** aan de kookpan toe en bak nog 2-3min. Blus af met 800ml water en verkruimel een **kippenbouillonblokje** boven de pan. Breng op smaak met peper en evt. zout en kook alles ca. 10min op middelhoog vuur.



2. Kip voorbereiden

Hussel de **kipstukjes** om met 1tl olie, zout en peper. Breng een middelgrote kookpan met ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook.



5. Noedels garen

Voeg de **2/3 van de rijstnoedels** toe zodra het water in de middelgrote kookpan kookt, neem gelijk van het vuur en laat in 8-10min gaar wellen. Giet de **noedels** af en laat uitlekken. Gebruik de **rest van de noedels** voor een ander recept.



3. Vlees bakken

Verhit een grote kookpan op hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min rondom goudbruin.



6. Soep afmaken

Schud het pakje **kokosmelk** en voeg dit samen met de **bleekselderij** aan de kookpan toe, laat nog ca. 5min sudderen. Voeg dan de **gekookte noedels** toe en warm de **soep** op. Breng op smaak met **1tl limoenrasp** en **1el limoensap**. Serveer de **soep** met de **limoenpartjes** om erover uit te knippen.