



## Tom kha kai - kokoskippensoep

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### 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.