



Maleisische kip laksa

Romige, pittige Maleisische noedelsoep met kokosmelk, rode currypasta en gestoofde kipfilet. Een dampende kom vol geurige lagen die je meteen naar Zuidoost-Azië verplaatst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

- 300 gr kipfilet
- 200 gr rijstnoedels
- 3 eetlepels rode currypasta
- 400 ml kokosmelk
- 600 ml kippenbouillon
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 eetlepel vers geraspte gember
- 2 eetlepels vissaus

1 theelepel rietsuiker
100 gr taugé
sap van 1 limoen
handvol verse koriander
1 sjalot, in fijne ringen

Bereidingswijze

1. Verhit de olie op middelhoog vuur in een ruime kookpot. Voeg de rode currypasta, knoflook en gember toe en bak al roerend gedurende 2 minuten tot het mengsel geurig is.
2. Giet de kokosmelk en de kippenbouillon erbij. Roer alles glad en breng aan de kook.
3. Zet het vuur laag en leg de kipfilet in de soep. Pocheer de kip gedurende 12 tot 15 minuten tot ze volledig gaar is. Haal de kip uit de pot en laat even rusten, snijd vervolgens in reepjes.
4. Bereid intussen de rijstnoedels voor volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en zet apart.
5. Breng de soep op smaak met vissaus, rietsuiker en limoensap. Proef en pas de kruiding aan naar wens.
6. Verdeel de rijstnoedels en de taugé over diepe kommen. Leg de kippenreepjes erop en schep de hete soep erover. Werk af met verse koriander en sjalotringen.

Tip

Gebruik voor een diepere smaak een kant-en-klare laksa- of Maleisische currypasta in plaats van gewone rode currypasta. Die vind je in de meeste Aziatische supermarkten.

Lekker met

Serveer met extra limoenwiggén en sambal oelek apart aan tafel, zodat iedereen de scherpthe naar eigen smaak kan bijsturen.

Dranktip

Een gekoeld Aziatisch bier zoals Tiger of een frisse ijsthee met munt past uitstekend bij de pittige, romige smaken van deze laksa.