



Khao soi, Noord-Thaise curry-noedelsoep met kip

Khao soi is een beroemde soep uit Chiang Mai met een romige kokoscurrybouillon, malse stukken kippendij en zachte eiernoedels, bekroond met krokant gebakken noedels. Een feest van texturen en smaken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr kippendijfilet, in stukken
400 gr verse eiernoedels
3 el rode currypasta
1 kl kurkumapoeder
1 kl kerriepoeder

400 ml kokosmelk
500 ml kippenbouillon
2 el vissaus
1 kl palmsuiker of bruine suiker
3 el zonnebloemolie
1 rode ui, in dunne ringen
1 limoen, in partjes
1 handvol verse koriander
zonnebloemolie om te frituren

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime kookpot op middelhoog vuur. Voeg de rode currypasta, het kurkumapoeder en het kerriepoeder toe en bak al roerend gedurende 2 minuten tot het mengsel geurig is.
- 2.** Voeg de stukken kippendij toe en bak ze rondom kort aan gedurende 2 tot 3 minuten.
- 3.** Schenk de kokosmelk en de kippenbouillon erbij en breng het geheel al roerend aan de kook.
- 4.** Zet het vuur laag en laat de soep 20 minuten zachtjes sudderen tot de kip volledig gaar en mals is. Breng op smaak met vissaus en palmsuiker.
- 5.** Kook ondertussen driekwart van de eiernoedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en verdeel de gekookte noedels over de serveerkommen.
- 6.** Verhit voldoende zonnebloemolie in een kleine pan of frituurpan tot ongeveer 180 gr C. Frituur het resterende kwart van de ongekookte eiernoedels in porties tot ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 7.** Schep de warme currybouillon met de stukken kip over de gekookte noedels in de kommen.
- 8.** Werk elke kom af met een portie krokante noedels, wat rode ui, verse koriander en een partje limoen.

Tip

Gebruik bij voorkeur verse eiernoedels voor de zachtste textuur. Koop je ze gedroogd, week ze dan eerst in koud water voor de gewenste bite. Let op dat de gefrituurde noedels pas op het allerlaatste moment op de soep komen, anders worden ze snel slap.

Lekker met

Serveer met extra limoenpartjes, vissaus en sambal of chilipepers aan tafel zodat iedereen zelf kan afkruiden.

Dranktip

Een frisse Thaise ijsthee of een licht, fruitig witbier vormt een mooie tegenhanger voor de rijke kokoscurry.

Ontdek meer recepten op kookpot.be