

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. kipfilet-gemberwortel- 1
kleine ui- spaanse peper- 3
blokjes kippenbouillon- 150 gr.
mihoen-Anderhalve liter water.
120 gr. tauge, 4 dunne
pannenkoekjes, 6 eetl. zoete
chilisaus, 50 gr. gegrilde kipfilet
(vleeswaren), 20 gr. rucola, 4
eetl. fijngesneden koriander, 2
eetl. bieslook

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Chinees

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Hanoi-kippensoep

Heerlijk pittig soepje

Hulpmiddelen

Wok of braadpan

Vorbereiding

Snij de kipfilet in dunne reepjes- Pel en snipper de ui- Snij de peper in de lengte verwijder de zaadjes en snij het in kleine stukjes-

Bereidingswijze

Verhit de olie in een wok of braadpan. Bak hierin de gember, ui en pepertjes gedurende 2 minuten. Voeg de kipreepjes toe + 2el chilisaus en al omscheppend meebakken gedurende 4 minuten. Doe er anderhalve liter water bij. Verkruimel de bouillonblokjes erboven en breng alles aan de kook. Doe de mihoen erbij en laat dit 3 minuten meekoken. Daarna de tauge toevoegen. Breng het geheel op smaak met zout en peper. Verwarm de pannenkoeken in een pan of in de magnetron. Bestrijk ze met chilisaus en beleg ze met plakjes kipfilet en rucola sla. Rol de pannenkoeken strak op en snij ze in schuine plakjes. Bestrooi de soep met koriander en bieslook en doe de plakjes pannenkoekjes en limoen erbij.

Serveertips

Serveer er stukjes kroepoek bij.