

Ingrediënten voor 4 personen

2 kleine rode pepers 20 gram
verse galanga 250 gram kipfilet 1
rode paprika 250 gram
champignons 125 gram tauge 1
limoen 2 bosuitjes 2
kippenbouillon tabletten 4
deciliter kokosmelk 10 gram
rietsuiker 2 eetlepels Thaise
vissaus

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Thais

Soort_gerecht: Soep

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Thaise kokossoep met rode peper

Lekker pittig!

Bereidingswijze

Was en halveer de pepers in de lengte en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Hak de pepers fijn, schil de galanga in hele dunne plakjes en snijd deze fijn. Snijd ook de kipfilet in dunne plakjes. Maak de paprika schoon en snij in blokjes. Maak de champignons schoon en snij ze in plakjes. Spoel de tauge af onder koud stromend water. Was de limoen en snij in vier kwarten. Maak de bosuitjes schoon en snij ze schuin in ringen. Breng een liter water met de bouillontabletten en de kokosmelk aan de kook. voeg de gehakte pepers, galanga, kipfilet, paprika en rietsuiker toe en laat op zacht vuur tien minuten koken. schep de champignon, tauge en partjes limoen door de soep en laat deze drie minuutjes zachtjes mee koken. breng de soep op smaak met de vissaus. Serveer de soep in mooie kommen en bestrooi met de ringen bosui.