

### Ingrediënten voor 2 personen

150 gr kipfilet in blokjes 75 gr rijst  
naar keuze 1 teen knoflook klein  
gehakt 60 gr ( zelfgemaakte)  
groene curry ( zie het recept) 400  
gr Oosterse wok groente 1  
kippenbouillonblok 250 ml  
kokosmelk met 6% vet citroen of  
limoensap en gemalen zwarte  
peper naar smaak

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Aziatisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Hartverwarmende Aziatische Maaltijdsoep met Kip en Rijst

Tjonge , deze soep is niet alleen een hartverwarmende maar ook een " botverwarmende " en dat mag ook wel met een buitentemperatuur van slechts 12 graden. Helaas vergat ik een zak Oosterse wokgroente te kopen en zodoende nam ik mijn toevlucht tot de koelkast en wat daarin nog voorhanden was. Ik gebruikte 1 rode paprika, 1 gele Spaanse peper, een stukje prei van ruim 10 cm en een stukje courgette van ruim 5 cm. Daarbij 1 flinke ui en 100 gr taugé. En deze soep.... komt vaker op tafel. We smikkelden allebei met veel smaak en voldoening 2 soepkommen leeg. Onderstaande link is het recept voor de groene curry, die bij deze soep hoort.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1471145/Zelfgemaakte-groene-curry>

### Hulpmiddelen

Kookpan, Snijplank, mes

### Bereidingswijze

Verwarm een scheutje olie in de soeppan en voeg het gehakte knoflookteentje en de currypasta toe en roerbak enkele minuten. Voeg de kipblokjes toe en bak ze enkele minuten mee. Dan mogen de Oosterse wokgroente erbij en deze mogen ongeveer 5-6 minuten meebakken. Kook ondertussen ook de rijst gaar volgens de beschrijving op de verpakking. Los het kippenbouillonblokje op in 250 ml heet water en voeg dat samen met de kokosmelk toe aan de soep. Deksel op de pan en circa 5 minuten zachtjes koken laten. Maak de soep dan verder op smaak met een scheutje citroen of limoensap en vers gemalen peper. Serveer in kommen met de rijst op de soep. Smullen.....

### Serveertips

In plaats van kip smaken garnalen ook heel lekker.



