

Ingrediënten voor 4 personen

2 tl olie\* 1 ui in dunne ringen  
gesneden\* 225 gr pompoen  
geschild en in blokjes gesneden\*  
225 gr. verse ananas of mango in  
blokjes\* 1 teen geperste  
knoflook\* 1 fijngehakte  
gedroogde rode peper\* 2 tl  
geraspte gember\* 1 liter  
kippenbouillon\* 2 el limoensap\*  
350 gr kipfilet in dunne reepjes  
gesneden\* koriander\* chilisaus

**Tijd:** 30-60 min.

**Soort\_gerecht:** Soep

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Junglesoep

### Bereidingswijze

Verhit de olie in een grote zware pan en fruit de ui op matig vuur in ca. 5 min. goudbruin. Voeg de pompoen toe en bak nog 5 min. tot de pompoen net bruin is. Schep de ananas of mango, knoflook, peper en de gember erdoor. Voeg de bouillon en limoensap toe en laat de soep 20 min. op laag vuur sudderen of tot de pompoen bijna zacht is. Voeg de kip toe en laat de soep 5 min. sudderen tot de kip gaar is. Garneer de soep met fijngehakte koriander en evt. wat chilisaus