



Glasnoedelsoep met kip

met currypasta, kokosmelk en limoen



ca. 25min



2 personen

Gele currypasta wordt vooral in Thailand veel gebruikt. Het is iets milder dan z'n rode en groene broertjes, dus deze glasnoedelsoep is ook goed geschikt voor eters die niet zo goed tegen pittig kunnen. Zeker omdat er ook nog kokosmelk in gaat. Erbij malse kip en de limoen zorgt voor de finishing touch.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 2 stengels bleekselderij 9
- 1 courgette
- 1 kipfilet
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 10g groentebouillonpoeder
- 100g glasnoedels
- 1 bosui
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 759kcal, vet 41.3g, koolhydraten 62.5g, eiwit 33.5g



1. Groenten snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Snijd de **courgette** in de lengte doormidden en dan in plakjes.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in reepjes. Hussel de **kipreepjes** om met 1 el olie en 1/2tl zout.



3. Uien bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Voeg de **ui** en de **helft van de currypasta** toe en bak 1-2min. Als je van pittig houdt, kun je **meer currypasta** toevoegen.



4. Soep maken

Schenk 800ml heet water en de **kokosmelk** in de pan en roer het **bouillonpoeder** erdoor. Voeg de **bleekselderij** en de **kip** toe en laat 1-2min garen. Proef of je nog zout wil toevoegen. Breng in een kleine kookpan genoeg lichtgezouten water voor de **glasnoedels** aan de kook.



5. Courgette toevoegen

Voeg de **courgette** toe aan de **soep** en kook nog 4-5min. Voeg de **noedels** toe aan het kokende water, draai het vuur uit en laat de **noedels** 3-5min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



6. Garnering voorbereiden

Snijd de **bosui** in schuine ringen. Snijd de **limoen** in vieren en knijp **1 limoenpartje** uit boven de **soep**. Verdeel de **noedels** over kommen en schep de **soep** erover. Bestrooi met de **bosui**, maal er evt. wat zwarte peper over en geef de **rest van de limoen** erbij.