



Glasnoedelsoep met kip

en 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
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 courgette
- 1 kipfilet
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 100g glasnoedels
- 1 bosui
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- maatbeker
- zeef

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 751kcal, vet 43.1g, koolhydraten 62.3g, eiwit 28.1g



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.



4. Soep maken

Schenk 800ml 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 middelgrote kookpan genoeg zout water aan de kook voor de **noedels**.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kipn** droog en snijd het **vlees** in reepjes. Hussel de **kip** om met 1el plantaardige olie en 1/2tl zout.



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 doe een deksel op de pan. Laat de **noedels** 3-5min garen en giet ze dan af.



3. Uien bakken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **ui** en de **currypasta** toe en bak 1-2min.



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 schenk de **soep** erover. Bestrooi met de **bosui**, maal er evt. wat zwarte peper over en geef de **limoenpartjes** erbij.