



Supersnel V2: Glasnoedelsoep met kip

met kokosmelk en gele currypasta



ca. 20min



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

- 2 courgettes
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 rode ui
- 2x kipstukjes
- 1 pakje gele currypasta
- 400ml kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 100g glasnoedels
- 1 bosui
- 1 onbehandelde limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote 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 1167kcal, vet 74.0g, koolhydraten 67.9g, eiwit 57.8g



1. Groente snijden

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



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en meng met 2el plantaardige olie, 1tl zout en een flinke snuf peper.



3. Uien bakken

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



4. Soep maken

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



5. Courgette toevoegen

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



6. Garnering voorbereiden

Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Snijd de **limoen** in vieren en breng de **soep** op smaak met wat **limoensap**. Verdeel de **noedels** over kommen en schep de **soep** erover. Bestrooi met de **bosui** en wat (versgemalen) peper en serveer met de **rest van de limoenpartjes**.