



Aziatische kip-noedelsoep

met kokosmelk, courgette en paprika



ca. 20min



2 personen

Ga je mee op reis naar Zuid-Oost Azië? De veelzijdige, gele currypasta in deze verwarmende noedelsoep neemt je direct mee naar dit deel van de wereld. Wist je trouwens dat de gele currypasta een stuk minder pittig is dan de rode variant? Helemaal als je hem combineert met zachte kokosmelk, knapperige groenten en lichte glasnoedels. Je kan je bordje soep er dus lekker mee op smaak brengen!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 rode paprika
- 1x kipstukjes
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje gele currypasta
- 100g noedels
- 1x courgetteplakjes
- 1 bosui
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- fijne keukenrasp
- 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 699kcal, vet 30.3g, koolhydraten 63.3g, eiwit 37.8g



1. Groenten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook voor de **noedels**. Pel, halveer en snijd **ui** in dunne, halve ringen. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes.



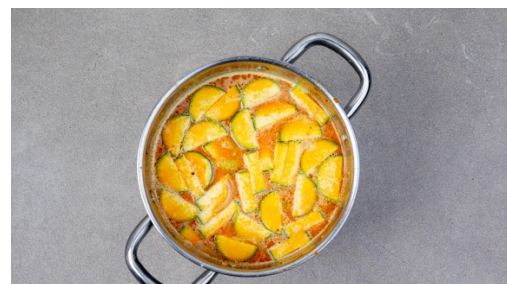
4. Soep starten

Blus de **groenten** af met 600ml water. Voeg de **kipstukjes** en **bleekselderij** toe en breng het geheel aan de kook. Kook 1min zachtjes door en breng de **soep** op smaak met peper en zout. Voeg de **noedels** toe zodra het water in de andere pan kookt. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** 2min wellen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



2. Kip kruiden

Meng de **kipstukjes** met 1tl olie en 1/2tl zout en zet opzij. Schil en hak of rasp de **gember** fijn.



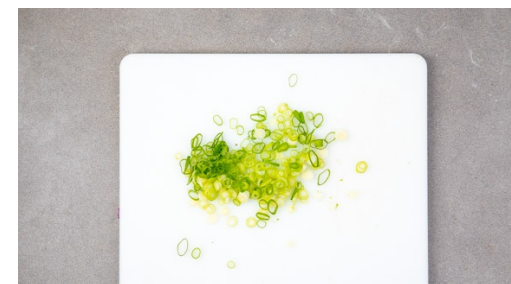
5. Kokosmelk toevoegen

Voeg de **courgetteplakjes** aan de soeppan toe. Schud het pakje **kokosmelk** en schenk de **kokosmelk** in de groentepan. Kook de **soep** 4-5min totdat de **courgette** zacht en gaar is.



3. Groenten bakken

Verhit 1tl plantaardige olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika**, **gember** en de **helft van de currypasta** toe en bak al roerend 30sec.



6. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Rasp de **limoenschil** fijn. Halveer de **limoen**, pers **een helft** boven de soeppan uit en breng de **soep** op smaak met peper en evt. zout. Serveer de **soep** met de **noedels** in kommen en garneer met de **bosuiringen** en **limoenrasp** (zie tip, links).