



Lichte kip-noedelsoep met paksoi

en peperige Thaise basilicum



20-30min



2 personen

De koudste maand van het jaar is niet december, maar juist januari. Als het kwik ver beneden het vriespunt daalt, komt dit verwarmend bordje soep als geroepen. Daarnaast hij is ook nog eens heel eenvoudig te bereiden. Je vult de soep met knapperig groenten, romige kokosmelk en malse stukjes kip en je garneert 'm met Thaise basilicum. Dit kruidje geeft de soep net dat extra beetje pit!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 paksoi
- 1x kipstukjes
- 5g curry madraskruiden ¹⁰
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 limoen
- 5g verse Thaise basilicum
- 100g noedels
- 1 zakje cashewnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- maatbeker
- waterkoker
- middelgrote kookpan met deksel
- fijne keukenrasp
- zeef

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

Kooktip

Je kunt, als je tijd overhebt, de cashewnoten grof hakken.

Allergenen

mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

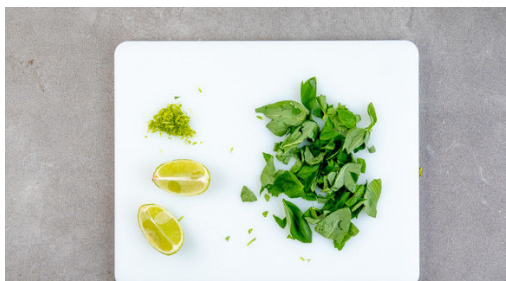
Voedingswaarde per portie

calorieën 738kcal, vet 37.3g, koolhydraten 63.4g, eiwit 32.6g



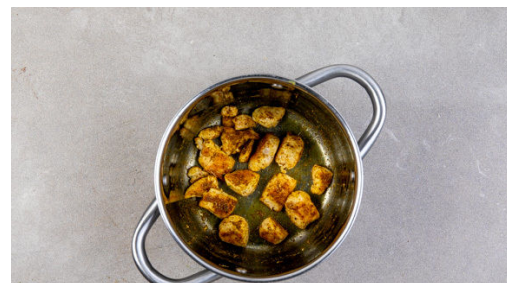
1. Groenten snijden

Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Snijd het **wit van de paksoi** in reepjes en hak de **bladeren** grof.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn en halveer de **limoen**. Pers **een helft** uit en snijd de **andere** in partjes. Pluk de **basilicumblaadjes**, hak ze grof en doe de steeltjes weg.



2. Kip aanbakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur en roerbak de **kipstukjes** met de **helft van de curry madras** in 3-4min goudbruin. Schep de **kip** uit de pan en leg op een bord opzij voor stap 5. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beiden** fijn.



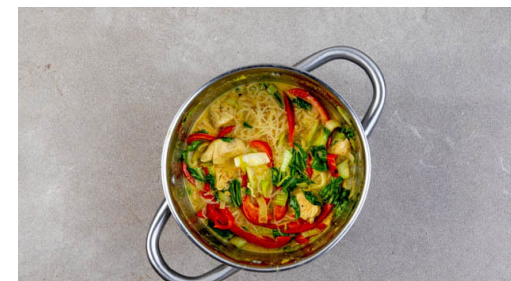
5. Noedels garen

Doe de **noedels** met de rest van het gekookte water in een hittebestendige kom. Laat 2-3min wellen. Giet de **noedels** af in een zeef en spoel om met koud water. Voeg de **kip** en **paksoibladeren** aan de pan toe en kook 2-3min mee totdat de **kip** helemaal gaar is.



3. Soep starten

Verhit 1el olie in de gebruikte kookpan en bak de **paprika** met het **wit van de paksoi**, de **knoflook** en **gember** 3min. Voeg de **kokosmelk** met 600ml gekookt water, de **rest van de curry madras** en het **bouillonpoeder** aan de pan toe en kook de **soep** met een deksel afgedekt ca. 5min.



6. Soep afmaken

Voeg de **noedels** aan de pan toe en warm ze in ca. 1min in de **soep** op. Roer er dan **1tl limoenrasp** en **1-2el limoensap** door en breng op smaak met zout en peper. Serveer de **soep** in kommen bestrooid met de **basilicumblaadjes** en **cashewnoten** (zie **tip, links**). Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.