



Kokos-pindasoep met kip

en noedels, paprika met koriander



ca. 25min



2 personen

Vandaag staat een soep van wereldniveau op het menu. Je gaat voor typisch Aziatische smaken door de kip in een soep van kokosmelk, gember, pindakaas en teriyaki gaar te koken. Je topt het af met ons favoriete Aziatische kruid: koriander. Volgens de Aziatische overlevering bevordert dit kruid de "onsterfelijkheid", maar wij hebben geleerd dat hij een geneeskrachtige werking heeft. Een boost voor je weerstand!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 wortel
- 1 gele paprika
- 1 kipfilet
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 zakjes pindakaas ⁵
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}
- 100g noedels
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 47.1g, koolhydraten 73.6g, eiwit 43.6g



1. Smaakmakers snijden

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water aan de kook. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Schil de **gember**, pel de **knoflook** en hak **beiden** fijn.



4. Soep starten

Verhit 1-2el olie in een 2e middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **knoflook** en **gember** in 1min glazig. Voeg de **kokosmelk** met 400ml water, het **bouillonpoeder** en de **pindakaas** toe. Roer door en voeg **teriyaki** naar wens toe. Laat de **soep** 2-3min zachtjes pruttelen.



2. Groenten snijden

Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



5. Noedels garen

Neem de pan van het vuur zodra het water kookt en roer de **noedels** erdoor. Laat 3-5min garen tot de **noedels** beetgaar zijn. Giet af in een zeef en laat uitstomen.



3. Kip snijden

Dep de **kip** droog en snijd hem in reepjes. Bestrooi met zout en peper.



6. Soep afmaken

Voeg de **kip** samen met de **wortel** en **paprika** aan de soeppan toe en laat alles nog 3-4min zachtjes koken, totdat de kip gaar is. Hak de **koriander** grof. Roer de **noedels** vlak voor het serveren door de **soep** en breng hem op smaak met peper en zout. Serveer de **soep** gegarneerd met **koriander**.