



Pindasoep met gepocheerde kip

met glasnoedels en paprika



30-40min



2 personen

Kippensoep is heerlijk bij koud weer, als je je niet helemaal lekker voelt, of gewoon zomaar. Deze versie is lekker romig dankzij de kokosmelk en de pindakaas, gember en teriyakisaus geven dit soepje een fijne diepe smaak.

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 kipfilet
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 wortel
- 1 rode paprika
- 1 pakje kokosmelk
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 zakjes pindakaas⁵
- 1 zakje teriyakisaus^{1,6}
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- 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 925kcal, vet 50.9g, koolhydraten 72.9g, eiwit 41.4g



1. Noedels garen

Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water. Neem de pan van het vuur als het water kookt, voeg de **glasnoedels** toe en laat 3-5min garen. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in reepjes. Hussel om met een snuf zout en peper.



3. Smaakmakers snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beide** fijn.



4. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in schuine plakjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



5. Soep maken

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur met 1-2el olie. Bak de **ui**, **knoflook** en **gember** ca. 1min en voeg de **kokosmelk** met 400ml water, het **bouillonpoeder**, de **pindakaas** en **teriyakisaus** toe. Breng aan de kook en laat de **soep** 2-3min zachtjes koken.



6. Soep afmaken

Voeg de **kip**, **wortel** en **paprika** toe en kook nog 3-4min, tot het **vlees** gaar is. Hak de **koriander** fijn. Roer de **noedels** door de **soep** en serveer bestrooid met de **koriander**.