



Indonesische glasnoedelsoep met kip

met champignons en sambal oelek



20-30min



2 personen

Deze glasnoedelsoep - of sop buhan - is een echte klassieker in de Indonesische keuken. Hij zit dan ook vol met typische Indonesische smaakmakers als sambal oelek en ketjap manis. Maak 'm als het koud is, als je verkouden bent, of gewoon omdat 'ie ontzettend lekker is.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 zakje sambal oelek
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰
- 100g glasnoedels
- 1 wortel
- 1x champignons
- 1 rode paprika
- 1 zakje ketjap manis ⁶
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 bosui

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 506kcal, vet 9.6g, koolhydraten 67.8g, eiwit 35.0g



1. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in blokjes. Schep om met **1 el sambal oelek** en 2 el olie.



2. Noedels garen

Breng 500ml water aan de kook in een middelgrote kookpan en voeg **1 tl madras-kruiden** en een flinke snuf zout toe. Neem van het vuur als het water kookt en voeg de **noedels** toe. Laat ze 3-5min garen en giet af in een zeef.



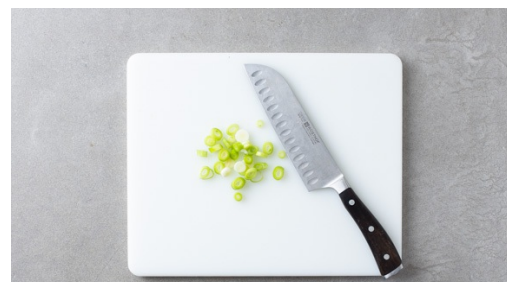
3. Groenten snijden

Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **champignons** in vieren, de grotere exemplaren in zessen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes.



4. Soep maken

Verhit een grote kookpan op middelhoog-hoog vuur en braad de **kipstukjes** in 1-2min stevig aan. Voeg de **rest van de madraskruiden** toe en schenk de **helft van de ketjap manis** en 750ml water in de pan. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe, breng aan de kook en laat de **soep** ca. 5min zachtjes koken.



5. Bosui snijden

Snijd de **bosui** in schuine ringen.



6. Soep afmaken

Voeg de **wortel**, **paprika** en **champignons** toe aan de **soep** en kook nog 3-5min. Voeg de **glasnoedels** toe en breng de **soep** op smaak met **meer bouillonpoeder**, peper en zout. Schep in kommen en bestrooi met de **bosui**.