



Glasnoedelsoep met kip en paksoi

en Thaise basilicum



20-30min



2 personen

Deze glasnoedelsoep is op en top Aziatisch. Van de romige kokosmelk tot de aromatische Thaise basilicum en alles daar tussenin. Hij staat in een halfuurtje op tafel en zit ook nog eens boordevol groenten en malse kip.

Wat je van ons krijgt

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

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Je kunt de cashewnoten evt. grof hakken voordat je ze aan de soep toevoegt. Heb je nog meer tijd? Rooster ze dan kort in een droge koekenpan.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 727kcal, vet 37.1g,
koolhydraten 62.3g, eiwit 36.3g



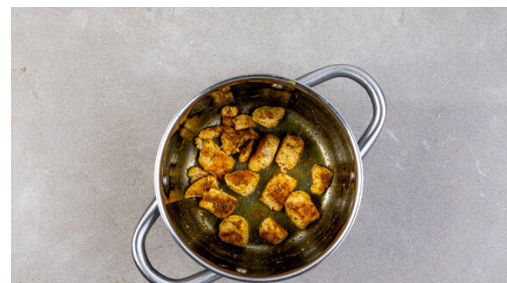
1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd het **wit** van de **paksoi** in schijfjes en het **groen** in brede repen. Kook 1L water in een waterkoker.



4. Smaakmakers voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Hak de **Thaise basilicumblaadjes** grof.



2. Kip aanbraden

Dep de **kipstukjes** droog. Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Voeg de **kip** en de **helft van de curry-madraskruiden** toe en bak in 3-4min goudbruin. Schep de **kip** op een bord en houd de pan. Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak of rasp **beide** fijn.



5. Noedels garen

Doe de **noedels** met de rest van het gekookte water in een hittebestendige kom. Laat 3-5min staan. Voeg de **kip** en het **groen van de paksoi** aan de **soep** toe en kook 2-3min tot de **kip** gaar is.



3. Soep opzetten

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur met 1el olie. Bak de **knoflook**, **gember**, **paprika** en het **wit van de paksoi** ca. 3min. Voeg de **kokosmelk** toe, met 650ml gekookt water, het **bouillonpoeder** en de **rest van de curry-madraskruiden**. Breng het geheel aan de kook, doe een deksel op de pan en laat de **soep** ca. 5min zachtjes koken.



6. Soep afmaken

Giet de **noedels** af in een zeef en spoel om met koud water. Voeg toe aan de **soep** en kook ca. 1min. Breng de **soep** op smaak met **1tl limoenrasp**, **1-2el limoenrasp**, peper en zout. Schep in kommen of diepe borden. Bestrooi met de **Thaise basilicum** en de **cashewnoten (zie tip, links)** en geef de **limoenpartjes** erbij.