



Thaise kippensoep met kokos

Ingrediënten (gebaseerd op 4 personen)

- 2 stengels citroengras
- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 kleine (Thaise) rode pepers, fijngesneden en zonder zaadjes
- een stukje galangawortel of gemberwortel van 2 cm en stukjes gehakt
- 3 eetlepels nam pla (Thaise vissaus)
- 4 sjalotjes, fijngesneden
- 1 ¼ liter kippenbouillon
- 1 pak dikke kokosmelk (500 ml)
- 2 citroenblaadjes of limoenzest van een halve limoen
- 4 eetlepels limoensap
- handje Thaise basilicum
- 300 g kipfilet, in dunne plakjes gesneden

Bereidingswijze

Verwijder van het citroengras, de buitenste schil en hak de stengels doormidden.

Breng in de kippenbouillon, het citroengras, citroenblaadjes, sjalotjes en de galangawortel aan de kook.

Laat de soep ongeveer 1 uur op laag vuur met de deksel op de pan zachtjes koken.

Giet de soep eventueel door een zeef en vang de bouillon op.

Voeg de kokosmelk, de rode pepertjes, het limoensap, de nam pla en de kipfilet toe en laat nog ongeveer 8 minuten koken.

Verdeel de soep over kommen en bestrooi met de Thaise basilicum blaadjes.

P.S. voor een maaltijdsoup kun je er nog wat noedels aan toe voegen.

Bron: [Delicious Foodmagazine](http://www.deliciousmagazine.nl)

<http://www.deliciousmagazine.nl/2008/09/17/thaise-kippensoep-met-kokos/>