



## **Thaise kokossoep met kip Tom kha kai**

Voor ± 8 personen

### Ingrediënten

2 blikken kokosmelk.  
2 liter kippenbouillon ( 4 tabletten)  
2 stengels citroengras of 2 theelepels serehpoeder  
1 rode peper fijngesneden en zaadjes verwijderd  
1 stukje gemberwortel fijngesneden  
2 theelepels laos  
10 blaadjes limoenblad  
500 tot 600 gram kipfilet fijngesneden  
4 bosuien fijngesneden  
300 gram gemengde paddestoelen  
100 gram rijstnoedels  
Sap van 1 Limoen  
2 eetlepels bruine suiker  
Verse koreander fijngehakt.  
4/6 eetlepels vissaus



### Bereiding

Giet de kokosmelk en de kippenbouillon in de soeppan  
Snij de citroengrasstengel in 2 /3 stukken  
Doe citroengras pepertje gember limoenblaadjes in de soep en breng aan de kook  
Dan de fijngesneden kipfilet erbij en door laten koken ong 5 minuten  
Snij de bosuitjes in ringetjes en kijk de paddestoelen na op zand en snij ze in stukken en voeg bij de soep,kook nog even mee.zet het vuur uit.verwijder de stengels en blaadjes.  
De noedels overgieten met kokend water en even laten staan, afgieten en in de soep doen.  
Op smaak maken met de bruine suiker, vissaus en limoensap.  
Voor opdienen de koreander erop strooien.

