

THAISE MAALTIJDSOEP MET KOKOS EN KIP

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

160g rijstnoedels
2 kippenfilets
2 zoete puntpaprika
100g peultjes
200g sojascheuten
4 pijpajuintjes
klein stukje gember
2 teentjes look
1 bouillonblokje kip light
300 ml kokosmelk
2 tl sambal
2 el olijfolie
2 glazen water

BEREIDINGSWIJZE

Kook de rijstnoedels zoals aangegeven op de verpakking en hou ze apart. Snij de kippenfilet in dunne reepjes. Snij de puntpaprika's in ringen.

Doe de olijfolie in een wok en voeg fijngesneden look en gember toe. Voeg de paprika en peultjes erbij en laat 3 minuutjes garen. Doe de rauwe kipfilet bij de groenten en zet onder met het water en de kokosmelk. Laat het half bouillonblokje in de soep oplossen. Laat

ongeveer 5 minuten zachtjes koken tot de kip gaar is.

Voeg op het einde de sojascheuten en pijpajuin toe. Kruid naar smaak met peper en zout en een theelepel sambal. Leg wat noedels op de bodem van een soepkommetje en schep de soep erover.

Recept van Infraligne Leuven

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

390 Kcal

SMAKELIJK!