



Tom kha kai kokoskippensoep

Zachte, romige kokossoep met kip, champignons en citroengras. Milder dan tom yum en heerlijk troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

800 ml kippenbouillon
400 ml kokosmelk
400 gr kipfilet in reepjes
200 gr champignons in schijfjes
2 stengels citroengras, gekneusd
4 blaadjes limoenblad
2 el vissaus
3 el limoensap
1 kl bruine suiker

1 rode chilipeper in ringen

1 handvol verse koriander

Bereidingswijze

1. Breng de kippenbouillon aan de kook met het citroengras en de limoenblaadjes en laat 10 minuten trekken.
 2. Giet de kokosmelk erbij en breng terug tegen de kook aan.
 3. Voeg de kipreepjes toe en laat 5 minuten zachtjes garen.
 4. Voeg de champignons toe en laat nog 5 minuten pruttelen.
 5. Breng op smaak met vissaus, suiker en limoensap.
 6. Verwijder het citroengras, werk af met chili en koriander.
 7. Serveer warm als voorgerecht of met rijst als lichte maaltijd.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)