



Vietnamese lente-uisoep met kip (Mien Ga)

Een heldere, troostende kippensoep met glasnoedels, gember en veel lente-ui. Licht verteerbaar en eiwitrijk.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Soep

Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 1 ui, gehalveerd
- 1 stuk gember van 5 cm, gehalveerd
- 2 el vissaus
- 1 kl zout
- 1 kl suiker

150 gr glasnoedels (mung bean)

6 lente-uitjes, in ringen

1 handvol verse koriander

2 el gebakken uitjes

1 kl zwarte peper

Bereidingswijze

1. Rooster de gehalveerde ui en de gember droog in een pan tot ze geuren, ongeveer 5 minuten.
2. Doe de kippenbouten, ui en gember in een pot en overgiet met 2 liter water. Breng aan de kook en schuim af.
3. Laat de bouillon 35 minuten zachtjes trekken tot de kip gaar is. Haal de kip eruit, pluk het vlees los en snijd in reepjes.
4. Zeef de bouillon en breng op smaak met vissaus, zout en suiker.
5. Week de glasnoedels 5 minuten in warm water tot ze soepel zijn en verdeel over de kommen.
6. Leg het kippenvlees op de noedels en overgiet met de hete bouillon.
7. Werk af met lente-ui, koriander, gebakken uitjes en een snuf peper.

Ontdek meer recepten op kookpot.be