



Vietnamese lente-uisoep met kip (Mien Ga)

Een heldere, troostende kippensoep met glasnoedels, gember en veel lente-ui. Licht verteerbaar, eiwitrijk en perfect voor wie nood heeft aan een opkikkertje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	40'	4	Soep

Ingrediënten

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

150 gr glasnoedels (mung bean)
6 lente-uitjes, in fijne ringen
1 handvol verse koriander, grof geplukt
2 el gefrituurde uitjes
1 kl versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een droge koekenpan op hoog vuur. Rooster de gehalveerde ui en de gember zonder vetstof tot ze licht verkleuren en geurig zijn, ongeveer 5 minuten. Keer ze regelmatig om.
- 2.** Doe de kippenbouten, de geroosterde ui en de gember in een ruime soeppot. Voeg 2 liter koud water toe en breng langzaam aan de kook. Schuim de oppervlakte zorgvuldig af zodra er schuim verschijnt.
- 3.** Zet het vuur laag en laat de bouillon 35 minuten zachtjes trekken tot de kip gaar is.
- 4.** Haal de kippenbouten uit de bouillon. Laat ze iets afkoelen, pluk het vlees van het bot en scheur of snijd het in grove reepjes.
- 5.** Zeef de bouillon door een fijne zeef en giet hem terug in de pot. Breng op smaak met vissaus, zout en suiker.
- 6.** Week de glasnoedels 5 minuten in ruim warm water tot ze zacht en soepel zijn. Giet af en verdeel over 4 diepe kommen.
- 7.** Leg het kippenvlees op de noedels. Breng de bouillon opnieuw aan de kook en schep hem dampend heet over het vlees en de noedels.
- 8.** Werk elke kom af met lente-ui, verse koriander, gefrituurde uitjes en een snuifje versgemalen zwarte peper. Dien onmiddellijk op.

Tip

Rooster de ui en gember echt goed droog: de lichte verbranding geeft de bouillon zijn typische diepe, gouden kleur en zoete rooksmaak. Gebruik je een gasvlam, dan kan je ze ook kort boven het vuur houden zoals in Vietnam gebruikelijk is.

Lekker met

Serveer met een schijfje verse limoen en een klein kommetje extra vissaus aan tafel, zodat iedereen zelf verder op smaak kan brengen.

Dranktip

Een glas ijskoude Vietnamese thee (tra da) of een lichte jasmijnthee past uitstekend bij deze heldere soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be