



Maleisische kip laksa

Romige, pittige Maleisische noedelsoep met kokosmelk, currypasta en kip. Een kom vol geurige lagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 300 gr kipfilet
- 200 gr rijstnoedels
- 3 el rode currypasta
- 40 cl kokosmelk
- 60 cl kippenbouillon
- 2 el zonnebloemolie
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 1 el geraspte gember
- 2 el vissaus

1 kl rietsuiker
100 gr taugé
sap van 1 limoen
verse koriander
sjalot, in ringen

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een grote pot en bak de currypasta, look en gember 2 minuten tot ze geuren.
2. Giet de kokosmelk en bouillon erbij, roer glad en breng aan de kook.
3. Leg de kipfilet in de soep, zet het vuur laag en pocheer 12 minuten tot gaar. Neem de kip eruit en snijd in reepjes.
4. Kook intussen de rijstnoedels volgens de verpakking, giet af.
5. Kruid de soep met vissaus, suiker en limoensap. Proef en pas aan.
6. Verdeel de noedels, taugé en kip over de kommen, schep de hete soep erover en werk af met koriander en sjalot.

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