



Mulligatawny (Brits-Indiase currysoep)

Kruidige currysoep met linzen, kip en appel die tijdens de Britse koloniale tijd in India ontstond. Zacht van de kokosmelk en fris door een scheutje citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	45'	4	Soep

Ingrediënten

300 gr kipfilet, in blokjes
150 gr rode linzen, gespoeld
1 ui, fijngesneden
2 teentjes look, fijngehakt
1 wortel, in blokjes
1 zure appel, in blokjes

2 el kerriepoeder (madrass)
1 tl gemberpoeder
1 liter kippenbouillon
200 ml kokosmelk
2 el olijfolie
1/2 citroen (het sap)
50 gr gekookte basmatirijst per bord
verse koriander om af te werken
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de olijfolie in een grote pot en stoof de ui, wortel en look ongeveer 5 minuten tot ze zacht worden.
2. Voeg het kerriepoeder en het gemberpoeder toe en bak 1 minuut mee zodat de specerijen hun aroma vrijgeven.
3. Bak de blokjes kipfilet kort mee tot ze aan alle kanten dichtgeschroeid zijn.
4. Doe de rode linzen, de appelblokjes en de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
5. Laat de soep ongeveer 25 minuten zachtjes koken tot de linzen uit elkaar vallen en de soep bindt.
6. Roer de kokosmelk erdoor en warm alles nog 5 minuten door zonder te laten koken.
7. Breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap voor de frisse toets.
8. Schep een lepel warme basmatirijst in elk bord, giet de soep erover en werk af met verse koriander.