



Khao soi, Noord-Thaise curry- noedelsoep met kip

Beroemde soep uit Chiang Mai met romige kokoscurry, malse kip en zachte eiernoedels, bekroond met krokant gebakken noedels. Een feest van texturen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr kippendijfilet in stukken
400 gr verse eiernoedels
3 el rode currypasta
1 tl kurkumapoeder
1 tl kerriepoeder
400 ml kokosmelk

500 ml kippenbouillon
2 el vissaus
1 tl palmsuiker of bruine suiker
3 el zonnebloemolie
1 rode ui in dunne ringen
1 limoen in partjes
1 handvol verse koriander
olie om te frituren

Bereidingswijze

1. Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan en bak de rode currypasta samen met het kurkuma- en kerriepoeder 2 minuten tot alles geurig is.
2. Voeg de stukken kippendij toe en bak ze rondom kort aan.
3. Schenk de kokosmelk en de kippenbouillon erbij en breng het geheel al roerend aan de kook.
4. Laat de soep 20 minuten zachtjes sudderen tot de kip mals is en breng op smaak met vissaus en palmsuiker.
5. Kook intussen driekwart van de eiernoedels gaar volgens de verpakking en verdeel ze over de kommen.
6. Frituur een handvol ongekookte noedels in hete olie tot ze krokant en goudbruin zijn en laat uitlekken op keukenpapier.
7. Schep de warme curry met de kip over de gekookte noedels in de kommen.
8. Werk elke kom af met krokante noedels, rode ui, koriander en een partje limoen.

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