



Ingezonden door Wilma

Ingrediënten (4 personen)

- 1 liter kippenbouillon
- 2 stengels citroengras (sereh) gekneusd
- 4 cm verse gember
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- 1 rode peper, in dunne ringetjes, zaadjes eruit halen
- 300 gram kipfilet
- 1 blik kokosmelk, zonder suiker
- 1 eetlepel bruine basterdsuiker
- 200 gram kastanje champignons, in plakjes (250 gram)
- 2 eetlepels Vissaus
- 75 gram taugé
- 1 handje verse koriander, fijngehakt
- 1 limoen, in partjes

Bereiden

Verhit de bouillon in een soeppan en voeg het citroengras, de knoflook, gember en rode peper toe. Laat circa 10 minuten pruttelen op een lage stand. Voeg vervolgens de kipfilet, kokosmelk, suiker en champignons toe en laat nog circa 20 minuten trekken (pruttelen). Schep de kipfilet uit de pan en trek deze met twee vorken uit elkaar. Leg de kip terug in de pan, voeg de vissaus en taugé toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Serveer de soep met de koriander en partjes limoen. Serveer met een frisse sla erbij met tomaatjes en een speciaal (turks) brood. Een lekkere **pesto** mag niet ontbreken. Zet er bijvoorbeeld nog een [Thaise Salade](#) naast.

Wijnsuggestie:

Niet normaal bij soep maar een Grüner Veltlinger of een Sauvignon Blanc smaakt er heerlijk bij.

