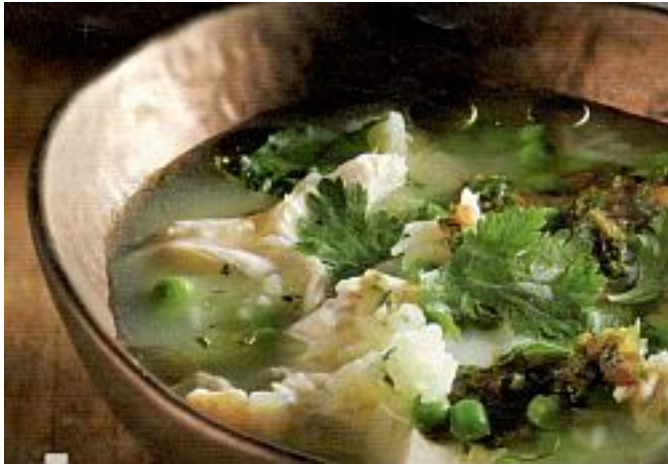




Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 sjalotje gesnipperd
- 1 eetlepel jalapeñopeper (gesnipperd)
- 2 teentjes knoflook
- snufje komijnpoeper
- 800 ml. kippenbouillon met vlees (pot)
- 50 gram witte rijst
- 10 gram diepvries doperwtten
- 1 bosje koriander
- sap van 1/2 limoen
- 2 eetlepels kokosmelk
- 2 eetlepels olijfolie.

Bereiding

Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot, pepers en knoflook en komijn circa 5 minuten op een laag vuur. Laat afkoelen en schep in een blender. Zeef intussen het vlees uit de kippenbouillon en breng de bouillon aan de kook met de rijst. Voeg zodra de rijst gaar is (ca 10 min) de doperwtten en het kippenvlees toe. Zet het vuur uit. Voeg de koriander toe aan het mengsel in de blender en maal het helemaal fijn. Voeg het limoensap en een paar eetlepels van de bouillon toe en maal tot een gladde, groene saus. Roer deze saus door de hete kippensoep en schenk meteen in kommen. Giet een dun straaltje kokosmelk en een straaltje olie in de soep en garneer met een takje koriander.

Bron: Boodschappen 5/2018