



### **Ingrediënten** (voor 2 tot 3 personen)

- 3 á 4 plakjes galangal / laos (Toko)
- stengel sereh / citroengras (Toko)
- 2 limoen of citroenblaadjes (Toko)
- 360 ml kokosmelk
- 1 Stukje kipfilet 200 gram
- 400 ml water
- klein bakje champignons
- bosje bosui
- bosje koriander
- 2 eetlepels vissaus
- 30 gram suiker
- sap van 1-1,5 limoen
- 1 Thai chili gedroogd (Toko)
- scheutje chiliolie (Toko)

### **Voorbereiding**

Ok... je moet voor de echte ingrediënten even naar de Toko of goede speciaalzaak maar het is dan ook de moeite waard.

Snij de citroengras in plakjes van een halve cm. Snij de laos ook in plakjes, even groot als het citroengras. Scheur het citroenblad in grofve stukjes. Hak het bosje koriander eveneens grof. Snij de champignons in dunne plakjes. Snij het Thaise pepertje door midden. Snij de kipfilet ook in mooie reepjes van 4 cm.

### **Bereidingswijze**

Kook 400 ml. water en doe de laos, met het citroenblad en citroengras in het kokende water en laat dit ongeveer 5 minuten doorkoken. Voeg daarna de helft van de grof gesneden koriander toe. Doen dan ook de kip stukjes, de vissaus en suiker in de pan met water. Laat deze ingrediënten ook weer 5 minuten meekoken. Voeg dan de kokosmelk toe en de plakjes champignons. Laat dit nu zeker wel 3 minuten zacht pruttelen. Voeg daarna het limoensap, de bosui, het pepertje en de chiliolie toe. Laat weer even lekker warm worden. Schep wat soep in een mooie kom en garneer met de overgebleven koriander.

Bron: onbekend

