



Ingezonden door Jan K.

Ingrediënten (4 personen)

- 1 liter kippenbouillon
- 2 stengels citroengras (gekneusd)
- 2 teentjes knoflook in plakjes
- 4 cm verse gember in plakjes
- 1 rode peper in dunne ringen
- 300 gram kipfilet
- 1 blik kokosmelk
- 1 eetl. bruine basterdsuiker
- 200 gram kastanje champignons in plakjes
- 2 eet. vissaus
- 75 gram taugé
- 1 hand verse fijngehakte koriander
- 1 limoen in partjes

Bereiden

Verhot 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 er vervolgens de kipfilet, kokosmelk, suiker en champignons aan toe en laat nog circa 20 minuten pruttelen. Schep de kipfilet uit de pan en trek deze met 2 vorken uit elkaar. (of laat even afkoelen tot je hem met je vingers uit elkaar kan trekken)

Leg de kip terug in de pan, voeg de vissaus en taugé toe en breng op smaak met zout en peper. Serveer de soep met de koriander en partjes limoen.