

Eenvoudige Tom Ka Kai



Ingrediënten voor 4 personen

2 eetlepels Tom ka Kai pasta
400 ml kokosmelk
200 ml kippenbouillon
1 rode peper, in dunne ringetjes
2 limoenblaadjes
1/2 stengel citroengras
2 schijfjes gember, geschild
150 kipfilet in reepjes
1 takje fijngehakte koriander

Bereiden

Breng de kokosmelk met de bouillon aan de kook. Voeg de pasta, limoen, gember, citroengras en peper toe en laat 10 minuten zacht pruttelen. Doe de kipfilet en de koriander erbij en laat nog 8 minuten zacht koken tot de kip gaar en mals is. Serveer in mooie kommetjes.

Tip: houd je niet van heel heet eten: vervang de rode peper door twee suikerklontjes of liever een eetlepel palmsuiker. De soep blijft wel pittig door de ingrediënten in de pasta, maar is dan niet meer zo heet.

Tip: Vervang de kipfilet door sperzieboontjes. Deze dan vanaf het begin zacht meekoken.

