

THAISE KHAO SOI SOEP MET KIP

 < 25 min.

 5 min.

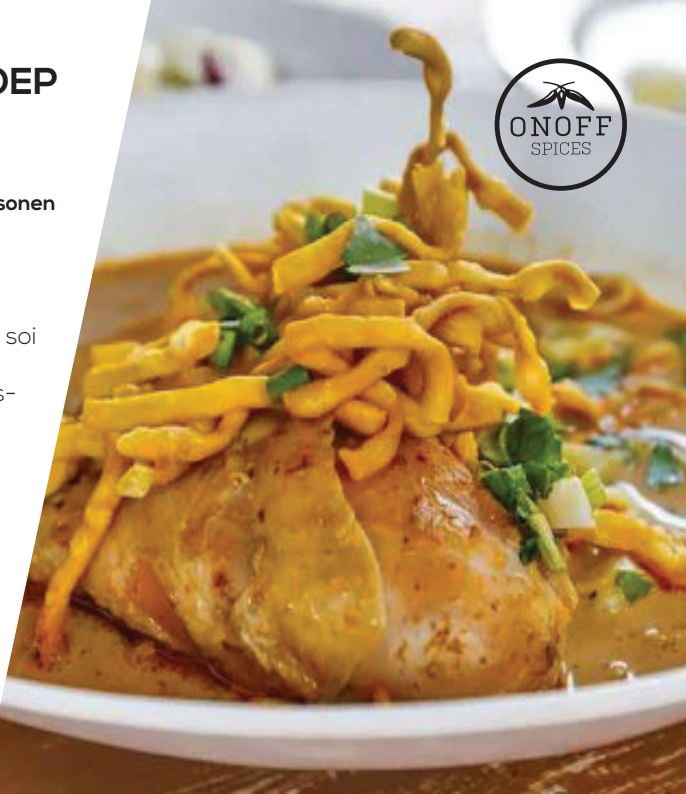
 2 personen

Ingrediënten:

- 1 zakje onoff spices! Thaise khao soi soep kruidenpasta.
- 1 blikje onoff spices! Thaise kokos-room.
- 2 kipdrumsticks.
- 100 gram eiernoedels.
- onoff spices! Thaise vissaus.
- palmsuiker.
- 1 kleine rode ui in blokjes.
- korianderblad.
- rode peper in reepjes.



Like us on
facebook



THAISE KHAO SOI SOEP MET KIP



Bereiding:

Maak de basis voor de khao soi soep door de kruidenpasta te verhitten in de kokosroom. Gaar de kip in ongeveer 20 minuten in de soep, op laag vuur met een deksel op de pan. Bereid de eiernoedels volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Breng de soep op smaak met vissaus en palmsuiker.

Doe de noedels in een kom en schenk de soep met de kip over de noedels. Garneer met rode ui, korianderblad en rode peper.

Zorg dat de kip lekker gaar is en makkelijk van het bot loslaat. Serveer met vers limoensap. Een gekookt half ei in de soep erbij maakt het een nog complete maaltijdsoup.



Abonneer je op
de nieuwsbrief



authentic taste of Thailand