



Soepen

voor ± 2-3 personen



TOM KHA KAI MET VEGETARISCHE KIPSTUKJES

160 gr vegetarische kipstukjes

1 biologische limoen

1 biologische serehstengel

200 ml biologische kokosmelk

75 gr biologische champignons

2 eetlepels Tom Kha Kai pasta

1 biologische rode paprika

een handje verse koriander

1 biologische rode peper

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische ui

BEREIDING

Snipper de ui en halveer de rode peper, verwijder de stukjes en snijd in plakjes. Was de paprika, halveer deze, verwijder de zaadlijsten en snij in repen. Borstel de champignons en snij in plakjes. Doe de olijfolie in een soeppan en fruit de ui en rode peper. Voeg dan de Tom Kha Kai pasta toe en de vegetarische kipstukjes en bak even mee. Blus af met 300 ml water en breng dit aan de kook. Kneus de sereh stengel en doe deze samen met de rode paprika en de champignons in de pan. Laat de soep 10 minuten zacht doorkoken. Snij ondertussen de koriander fijn en halveer de limoen. Als de tijd verstreken verwijder dan de sereh stengel en voeg de kokosmelk en het sap van 1 helft van de limoen toe. Kook dit nog 1 minuut mee. Zet dan de warmtebron uit en voeg 3/4 deel van de koriander toe en roer om. Schep de soep in de kommen en garneer met het restant koriander en een schijfje limoen.