



Rode –currysoep met kip

Ingrediënten:

2 eetlepels zonnebloemolie

2 sjalotjes fijn gesneden

2 rode chilipepers, vruchtvlies fijngehakt

2 theelepels geraspte gemberwortel

2 eetlepels Thaise rode currypasta

1 ¼ liter kippenbouillon

1 a 2 kippenfilets , zonder vel, in reepjes gesneden

1 1/4^e de kokosroom (blik of pak)

1 theelepel bruine suiker

Sap van 1 limoen

1 eetlepel Thaise vissaus

1 groene paprika , vruchtvlies in reepjes

1 rode paprika, vruchtvlies in reepjes

60 gr minimaiskolfjes overlans in vieren

Basilicum (voor afwerking)

Bereiding:

Verhit de olie in een grote pan. Voeg sjalot, chilipepers en gember toe en fruit ze 2 minuten.

Roer de currypasta erdoor en roerbak 2 minuten. Voeg de bouillon en de kip toe en breng aan de kook.

Draai het vuur laag, zet het deksel op de pan en laat de soep circa 15 minuten zachtjes koken.

Roer de kokosroom, limoensap naar smaak en vissaus door de soep .

Voeg de groenten toe en laat nog een paar minuten pruttelen tot ze beetgaar zijn.

Opdienen in diep bord en bestrooi met basilicum