

Tom Kha Kai



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

400 ml kokosmelk
750 ml kippenbouillon
250 gram kipfilet
2 á 3 bladeren paksoi
2 el vissaus
150 gram kastanjechampignons
1 rode peper
3 tenen knoflook
1 tl laos
1 limoen
Verse koriander
Chilivlokken
Eventueel maïzena

Stap 2 | Bouillon

Doe de kippenbouillon samen met de kokosmelk in een pan en breng dit aan de kook. Boen de kastanjechampignons schoon, snijd ze in plakjes en voeg ze toe aan de bouillon. Snijd de rode peper in halve ringetjes. Wil je de soep extra pittig maken? Verwijder dan niet de zaden en zaadlijsten, juist deze zorgen voor extra pit. Hak ook de knoflook fijn en voeg de knoflook en rode peper toe aan de soep.



Stap 3 | Kip

Snij de kip in dunne reepjes en kruid deze licht met peper, zout en eventueel chilivlokken. Voeg de kip toe aan de soep en breng opnieuw aan de kook. Snijd ondertussen de paksoi in reepjes. Breng de soep op smaak met de vissaus, het sap van een halve limoen en de theelepel laos. Als allerlaatste voeg je de gesneden paksoi toe.



Stap 4 | Op z'n Thais genieten

Laat de soep een paar minuten goed doorkoken. Wil je de soep liever iets gebonden hebben? Meng dan in een kom wat maïzena met (kokos)melk en roer dit door de soep tot de gewenste dikte. Verdeel de soep over vier kommen en garneer met verse koriander en ringetjes rode peper.

