

Kippensoep met kerrie en kokos



Ingrediënten

- 100g knolselder
- 1 courgette
- 2 pijpajuintjes
- Chinese kool
- 1 stengel
citroengras
- Olijfolie
- 1 kl kerriepoeder
- 1dl kokosmelk
- 5 dl water
- Blokje kippen bouillon
- 250g kipfilet
- Verse koriander
- Grofgemale peper
- Fijn zout



Bereiding

1. Snijd de knolselder en de courgette(s) in brunoise, snipper de ui en Chinese kool.
2. Stoof de groenten en het citroengras beetgaar in een scheut olijfolie. Meng er het kerriepoeder onder. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en laat 2 minuten zacht koken.
3. Snijd de kip in fijne reepjes. Hak een deel van de koriander fijn en gebruik dat samen met peper en zout om het vlees te kruiden. Dompel de reepjes onder in de bouillon. Laat nog anderhalve minuut koken. Kruid eventueel nog wat bij met peper en zout.
4. De soep is klaar, leg er eventueel nog een paar korianderblaadjes op als finishing touch.