

### Ingrediënten en Recept

1 ui  
 2 teentjes look  
 2 kl Go Tan Gember  
 ¼ kl Citroengras Thai  
 2 kl sambal  
 4 blaadjes citroenblad  
 Aanstoven in wat olijfolie

1.5 l water  
 1 el Kippenbouillon pasta  
 1 blikje Kokosmelk (AH)  
 2 el vissaus

Kip in blokjes snijden en toevoegen

15 minuten laten koken  
 Bij opdienen eventueel wat koriander toevoegen.  
 Was nogal straf, 1 kl sambal was zachter



### Bron

Martine Lycke 17/08/2015

Naar analogie recept van Roger van Damme

<http://www.njam.tv/recepten/kippensoep-met-thaise-kruiden-en-kokosmelk>

### Fotos



## Info Recept Roger van Damme



Soep met [groenten](#) klaar in [20 - 30 min.](#)

Programma: [Passe-vite](#) | Chef: [Roger van Damme](#)

## Ingrediënten

600 ml	kippenbouillon
400 ml	kokosmelk
40 gr	galangawortel, in schijfjes
1 stengel	citroengras, in grove stukken
6	limoenblaadjes, in twee gesneden
2	sjalotjes, fijngehakt
100 gr	stropaddenstoelen
2	rode chilipepers, zonder zaadjes
1 el	vissaus
1 el	palmsuiker
1	kipfilet
	koriander

## Bereiden:

Breng de kippenbouillon aan de kook (meng hiervoor 600 ml water met een Thais kippenbouillonblokje of een gewoon kippenbouillonblokje met een theelepel rode currypasta).

Voeg vervolgens één voor één de overige ingrediënten toe.

Snij de kipfilet in blokjes, spoel af onder de kraan en laat de blokjes een tiental minuutjes garen in de bouillon.



## Serveren:

Schep de soep in een schaalje en werk af met verse koriander, citroengras en fijngehakte chilipeper. Serveer met gestoomde rijst.