

Tom kha kai Thaise kippensoep

Ingrediënten:

2 stengels sereh/citroengras
3 cm galangal (evt. gember)
10 blaadjes djeruk purut/ limoenblaadjes (evt. 100 ml limoensap)
1,5 liter kippenbouillon
4 lente uitjes
125 gram kip (gekookt en in reepjes getrokken)
100 gram shiitake (evt. champignons)
400 ml kokosmelk
2 el vissaus
1 tl palmsuiker (evt. bruine basterdsuiker)

Bereiding:

Voor de decoratie gebruik ik wat blaadjes verse koriander, wat ringetjes rode peper, lente-ui en een partje limoen.

Kneus met de achterkant van een mes de stengels citroengras, op deze manier geven ze vele malen meer smaak af. Snijd van het witte gedeelte van de lente ui ringetjes en snijd de galangal heel fijn of rasp ze eventueel. Doe in een ruime pan de citroengrassstengels, de galangal, de blaadjes djeruk purut, de kippenbouillon en de ringetjes lente ui. Roer om en breng aan de kook. Als het kookt draai je het vuur lager en laat je het geheel een kwartier doorkoken. Na 15 minuten neem je de pan van het vuur en schenk je de bouillon op een zeef. Nu houd je een heldere bouillon met heel veel smaak over.

Doe de bouillon terug in de pan en voeg de kip, de shiitake, de kokosmelk, de vissaus en de palmsuiker toe. Roer goed door en breng op een laag vuur terug aan de kook. Laat koken tot de shiitake beetgaar zijn.

Dien op en decoreer met koriander, rode peper, lente ui en limoen.

