

Thaise kokossoep met oesterzwammen

voor 8 personen

Ingrediënten;

200 gram kipfilet
200 gram oesterzwammen
2 eetlepels fijngesneden gemberwortel
1 groene Spaanse peper
1 stengel citroengras
3 djeroek poeroet blaadjes
5 dl. kokosmelk
1 liter kippenbouillon
2 eetlepels vissaus
1 theelepels sambal oelek
3 eetlepels blaadjes koriander
olie om te bakken

Bereidingswijze;

1. Maak de peper schoon, snijd hem in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes. Snijd in smalle reepjes.
2. Verwijder het buitenste blad van het citroengras en snijd de stengel in stukjes van 3 cm. Knip de djeroekblaadjes doormidden.
3. Snijd de kipfilet in hele dunne reepjes.
4. Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in dunne repen.
5. Verhit de olie in een pan en roerbak de reepjes kip tot ze wit zijn. Voeg de peper, citroengras, djeroekblaadjes en gemberwortel toe en roer het geheel nog 1 minuut goed door.
6. Roer de kokosmelk en 1 liter bouillon door het mengsel en breng het geheel aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes koken.
7. Verwijder het citroengras en de blaadjes uit de soep.
8. Voeg de paddenstoelen toe en laat 2 minuten koken.
9. Roer vissaus en de sambal door de soep en garneer met de koriander blaadjes.