

# Recept: Tom Kha Kai



Een heerlijke Thaise kokossoep met kip, champignons en een perfecte balans tussen romig, zuur en hartig. Deze aromatische soep is fris, troostend en vol smaak.



Aantal personen:

4-6 personen



Tijd:

60 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

## Ingrediënten:

Omrekening  
naar 12  
personen

<input type="checkbox"/> Soepkip en kippenvleugels	1 kip	voor bouillon	
<input type="checkbox"/> Kokosmelk	400 ml	1 blik	
<input type="checkbox"/> Water of kippenbouillon	600 ml		
<input type="checkbox"/> Champignons	200 g	in schijfjes	
<input type="checkbox"/> Ui	1	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Tom kha pasta	2 eetlepels	aangekocht	
<input type="checkbox"/> Citroengras	1 stengel		
<input type="checkbox"/> Vissaus of sojasaus	1 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Limoen	1	sap	
<input type="checkbox"/> Olie	1 eetlepel		
<input type="checkbox"/> Lente-ui of koriander	Naar smaak	optioneel, voor afwerking	

# Bereidingswijze

## Basis Maken en Champignons Bakken

- Maak eerst kippenbouillon met de soepkip en de kippenvleugels. Laat dit even sudderen (1.5 u) tot je een mooie bouillon hebt.
- Verhit de olie in een aparte pan en bak de champignons apart tot ze mooi bruin zijn. Haal ze uit de pan en zet opzij.
- In dezelfde pan, bak je de fijn gesneden ui kort tot glazig.
- Voeg de tom kha pasta toe aan de ui en bak dit 1 minuut tot het lekker geurt.

## Soep Opbouwen

- Voeg de kippenbouillon toe aan de pan met de gebakken ui en tom kha pasta.
- Voeg de kokosmelk toe en roer goed door, voeg een gekneusd stuk citroengras toe.
- Breng het geheel zachtjes aan de kook. Let op: niet hard laten koken, anders kan de kokosmelk schiften!

## Kip en Groenten Toevoegen

- Voeg de gekookte kip uit de bouillon toe aan de soep (in stukjes of repen).
- Laat dit 5 minuten zacht koken zodat de smaken goed door de kip trekken.
- Voeg de gebakken champignons toe aan de soep.
- Laat dit nog eens 5 minuten zachtjes doorkoken.

## Afwerken en Serveren

- Voeg de vissaus of sojasaus toe voor de hartige smaak.
- Voeg het verse limoensap toe voor de frisse, zure toets.
- Proef de soep en pas aan met meer vissaus (voor zout) of limoen (voor zuur) indien nodig.
- Serveer de Tom Kha Kai warm in kommen.
- Werk af met lente-ui of verse koriander naar wens (optioneel).