

Tom kha gai met kip

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1.602 kJ / 385 kcal

Vetten: **24,4 g** Eiwitten: **29,1 g**
Koolhydraten: **12,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

1	stokje citroengras
1	klein stukje gember
1	kleine onbehandelde limoen
1	kleine rode chilipeper
400 g	kipfilet
600 ml	kippenbouillon of bouillon
75 ml	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
400 ml	kokosmelk
1 el	bruine suiker (of Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden)
200 g	kleine champignons Een paar korianderblaadjes
80 g	taugé <u>Kikkoman Geroosterde Sesamolie</u>

VOORBEREIDING

Stap 1

1 stokje citroengras - **1** klein stukje gember - **1** kleine onbehandelde limoen - **1** kleine rode chilipeper - **400 g** kipfilet
Snijd het citroengras in stukjes. Schil de gember en rasp of hak hem fijn. Rasp de limoen en pers het sap uit. Snijd de Spaanse peper in ringetjes. Snijd de kip in kleine blokjes.

Stap 2

600 ml kippenbouillon of bouillon - **75 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **400 ml** kokosmelk - **1 el** bruine suiker (of Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden)
Breng de kippenbouillon aan de kook met de Kikkoman Sojasaus. Voeg het citroengras, de gember, een beetje limoenrasp en -sap, chilipeper, kokosmelk en suiker toe. Verwarm door.

Stap 3

200 g kleine champignons - Een paar korianderblaadjes - **80 g** taugé - Kikkoman Geroosterde Sesamolie
Halveer of snijd de champignons in vieren, voeg ze samen met de kip toe aan de bouillon, breng opnieuw aan de kook en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Verdeel de soep over kommen, garneer met de koriander en taugé (bak de taugé eventueel kort mee), besprenkel met de sesamolie en serveer.