



Tom Kha Kai

Thaise soep | 4 personen

Ingrediënten

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| ✕ 500 ml kippenbouillon | ✕ 400 ml kokosmelk |
| ✕ 6 kaffir limoenblaadjes | ✕ 1½ el vissaus |
| ✕ 250 gr kippendijen | ✕ 2 tl kokosbloesemsuiker |
| ✕ 50 gr verse laoswortel (galangal) | ✕ 1 verse rode peper |
| ✕ 3 stengels citroengras (sereh) | ✕ Verse koriander |
| ✕ 2 sjalotten | ✕ 2 limoenen |

Bereiding

1. Breng in een pan de bouillon met de limoenblaadjes aan de kook
2. Snij de kip in stukjes van 2 á 3 cm en voeg toe aan de bouillon
3. Schil de laoswortel en snij deze in plakken van een halve centimeter
4. Verwijder de harde onderkant en de buitenste blaadjes van het citroengras en snijd in stukken van vier centimeter
5. Snij de sjalotten in parten en halveer de parten in de breedte
6. Voeg de laos, het citroengras en de sjalot toe aan de bouillon
7. Breng aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur koken, met de deksel schuin op de pan. Schep af en toe het schuim er af.
8. Voeg na 20 minuten de kokosmelk, vissaus en suiker toe aan de soep
9. Snij de rode peper in dunne schuine ringen en voeg toe aan de soep
10. Laat de soep nog vijf minuten op laag vuur koken
11. Snij de koriander grof en pers één van de limoenen uit
12. Breng de soep op smaak met ongeveer twee eetlepels limoensap en extra vissaus
13. Serveer de soep met koriander en een limoenpartje

<https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R1195176/tom-kha-kai>