



Potage thaïlandais poulet-coco



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 l de fond de poulet (uit een bokaaltje)
- 2 pièces de gingembre (geschild en in plakjes)
- 2/3 piment espagnol (ontpit en fijngesneden)
- 1 1/3 filets de poulet
- 1 1/3 décilitres de lait de coco
- 166 grammes de champignons (in plakjes)
- 2/3 poivron rouge (in plakjes)
- 2 oignons de printemps
- 2/3 botte coriandre
- 2/3 menthe (gesnipperd)

Méthode de préparation

- 1.** Breng de kippenfond aan de kook met de gember, het citroengras, de knoflook en het Spaans pepertje.
- 2.** Laat 20 minuten pruttelen en zeef dan alle smaakmakers uit de soep.
- 3.** Voeg de kipfilets toe en laat ze 20 minuten op laag vuur pocheren.
- 4.** Haal ze uit de soep en snij in plakjes. Voeg ze dan terug toe aan de soep, samen met de kokosmelk, de champignon en de rode paprika.
- 5.** Laat nog 10 minuten zachtjes garen.
- 6.** Zet de lente-uitjes, de koriander en de munt in kommetjes naast de soep op het buffet. Zo kan iedereen zijn portie zelf op het laatste moment afwerken met frisse, verse kruiden. Als je ze te vroeg toevoegt aan de soep, verliezen ze hun kleur en frisheid.