

# MENU september 2024



## Tom kha kai – Thaise kippensoep

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>SOEPBASIS</b></p> <p>5 stuks verse laos (galanga wortel) +/- 60 g</p> <p>5 stengels citroengras</p> <p>5 teentjes knoflook</p> <p>2,5 halve rode peper (zonder pitjes)</p> <p>2 rode ui</p> <p>12 blaadjes limoenblad (uit de vriezer)</p> <p>10 cm gemberwortel</p> <p>5 blokjes kippenbouillon</p> <p>1 l kokosmelk</p> <p>1,5 l water</p>	<p><b>SOEPBASIS</b></p> <p>Snijd de laos in plakjes van ongeveer een halve centimeter. Leg de stengels citroengras op de snijplank en kneus deze door er flink met de platte kant van je mes op te drukken en leg er een knoop in.</p> <p>Snijd de rode ui in grove stukjes en haal de limoenblaadjes uit de vriezer.</p> <p>Snijd de knoflook fijn en de rode peper in dunne ringetjes. Schil de gember en snijd deze brunoise en voeg toe aan de soep.</p> <p>Leeg het blikje kokosmelk in een soeppan en vul aan met het water. Zet op een middelhoge temperatuur en doe de gesneden smaakmakers en de bouillonblokjes er bij.</p> <p>Breng het geheel aan de kook.</p>
<p><b>VULLING</b></p> <p>400 g kipfilet</p> <p>375 g kastanjechampignon</p> <p>200 g wortels</p> <p>5 ml zonnebloemolie</p> <p>2 limoen, rasp en sap (eventueel extra om bij het gerecht te serveren)</p> <p>1 rode peper</p> <p>10 ml vissaus</p>	<p><b>VULLING</b></p> <p>Zeef de soep of verwijder alle smaakmakers met een schuimspaan. Breng de soep op een lage temperatuur weer tegen de kook.</p> <p>Snijd de kastanjechampignons en de wortel in plakjes en zet de champignons aan in wat olie. Voeg dit toe aan de soep en laat 5 minuten koken.</p> <p>Snijd de kipfilet in smalle reepjes en bak deze aan. Voeg de reepjes en de vissaus toe aan de soep.</p> <p>Voeg wat gesneden Spaanse peper, limoenrasp en -sap naar smaak toe.</p> <p>Voeg extra vissaus toe als de soep niet zout genoeg is.</p> <p>Proef de soep en bepaal of hij goed op smaak is of nog iets extra's nodig heeft.</p>
<p><b>Eindbewerking</b></p> <p>10 takjes koriander</p>	<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> <p>Schenk de soep in kommen en garneer naar smaak met fijngesneden koriander.</p>