



## BIZAR LEKKERE BIRMAANSE KIPPENSOEP!

### NODIG

500 gram (shirataki) noedels  
1 ui gesnipperd  
1 ui in ringen  
verse gember 2,5 cm  
2 tenen knoflook geperst  
500 gram kipfilet in kleine blokjes  
2 el kikkererwtenmeel (kan evt ook met maizena)  
1,5 liter kippenbouillon  
2 el zonnebloemolie  
1 tl kurkuma  
1 tl paprikapoeder  
snufje cayennepeper  
250 ml kokosmelk  
1 citroen

### DOEN

1. Doe gesnipperde ui, gember, knoflook en 60 ml water in de blender en mix tot een gladde massa. Breng de blokjes kip op smaak met peper en zout. Roer in een aparte mengkom kikkererwtenmeel met 250 ml kippenbouillon
2. Bak de stukje kip op in olie, totdat ze bruin zijn. Haal uit de pan met een schuimspaan. Fruit in dezelfde pan met olie de uienringen. Smoor de uien op laag vuur 15-20 minuten tot deze zacht en bruin zijn. Roer er de kurkuma, paprikapoeder en cayennepeper door.
3. Doe de kip met kookvocht, de gebakken uienringen, de gemberpuree en de rest van de kippenbouillon in een soeppan. Roer voorzichtig het papje met kikkererwtenmeel erdoor, blijft roeren om klonteren te voorkomen. Breng aan de kook en laat 15 minuten zachtjes sudderen.
4. Doe tot slot de kokosmelk erbij en verwarm dit. Laat de noedels uitlekken, verdeel over de soepkommen. Schep de soep erbij, garneer met citroen, lenteui, gekookte eieren en koriander. En nu... smullen maar!!!!

LEKKER  
OPWARMEN!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)