



# NOEDELSOEP MET KIP EN THAISE GROENTE

## NODIG (4-6 PERS)

- 400 gram kipfilet in repen
- Boemboe rendang\*
- 4 tenen fijngehakt
- 1 el olie
- 1,5 liter kippenbouillon
- 400 ml kokosmelk
- 250 gram noedels
- 800 gram Thaise groentemix
- 2 el gembersiroop

## ZELF BOEMBOE RENDANG MAKEN

Meng 2 tl ketoembar, 2 tl komijn, 1 gemalen kruidnagel, 1 rode chilipeper fijngehakt, citroenschil van een halve citroen, 1 el citroensap en 1 el bruine suiker.

## DOEN

1. Smeer de kip in met de helft van de rendang. Doe olie in de pan en bak de kip aan, doe er vervolgens 2 tenen knoflook bij en laat nog even bruin bakken. Tot slot doe je er 1 el gembersiroop bij.
2. Ondertussen doe in een soeppan een scheutje olie. Voeg de andere helft van de rendang en knoflook erbij. Laat even fruiten en voeg de groente toe. Ba
3. Bak de groente een 1 minuutje en blus met de bouillon. Als het kookt, doe de kokosmelk en de noedels erbij. Maak noedels los met een vork en laat ongeveer 2 minuten op zacht vuur staan tot de noedels gaar zijn.
4. Verdeel de noedelsoep over de kommen en leg vervolgens de gebakken stukjes kip erop.

Smakelijk



SLIM  
KOKEN!

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