

TOM KHA KAI



INGREDIËNTEN

1
| 

- 2 kipfilets
- 4 dl kokosmelk
- 6 dl kippenbouillon
- 15 g Bresc Citroengraspuree
- 5 g Bresc WOKpeper
- 10 limoenblaadjes
- 5 g Bresc Knoflook gehakt
- 15 g Bresc Gemberpuree
- 1 ui gesnipperd
- olie om aan te zweten
- vissaus

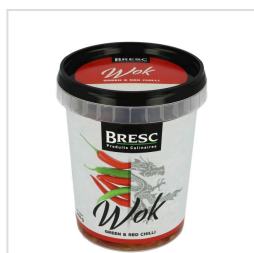
GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gemberpuree 450g



Groene & rode peper
WOK 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kipfilet in reepjes. Fruit de ui aan zonder te kleuren en voeg de kip, citroengras, limoenblaadjes, gember, peper en knoflook toe. Bak mee. Blus af met de kippenbouillon. Laten koken en voeg kokosmelk toe. Laat de soep een half uurtje door pruttelen. Haal de limoenblaadjes eruit. Vissaus toevoegen naar smaak. Garneer de soep met gesneden bosui, taugé, koriander, rode peper en paddenstoelen.