



Kokos-noedelsoep met kippendij met vers citroengras en basilicum

25 min. • Eet binnen 3 dagen



Verse gember



Rode peper



Peen



Snijbonen



Oosters gekruide
kippendijreepjes



Kokosmelk



Vers citroengras



Verse udonnoedels



Vers basilicum



Limoen



Vissaus

Voorraadkast items

Kippenbouillon, zonnebloemolie en peper en zout

Begin goed

x

Benodigdheden

Rasp, Soeppan met deksel

1–6 Personen-ingrediënten

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Verse gember (cm)	1	2	3	4	5	6
Rode peper* (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Peen* (g)	100	200	300	400	500	600
Snijbonen* (g)	100	200	300	400	500	600
Oosters gekruide kippendijreepjes* (g)	100	200	300	400	500	600
Kokosmelk (ml) 26)	125	250	375	500	625	750
Vers citroengras* (stengels)	1	1	1	1	2	2
Verse udonnoedels* (g) 1)	100	200	300	400	500	600
Vers basilicum* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Limoen (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Vissaus (ml) 4)	10	20	30	40	50	60
Zelf toevoegen						
Kippenbouillon (ml)	300	600	900	1200	1500	1800
Zonnebloemolie (el)	1	1	2	2	3	3
Peper & zout						naar smaak

* in de koelkast bewaren

Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	2776 /664	320 /77
Vetten (g)	40	5
Waarvan verzadigd (g)	23,7	2,7
Koolhydraten (g)	47	5
Waarvan suikers (g)	8,9	1,0
Vezels (g)	28	3
Eiwit (g)	9	1
Zout (g)	8,5	1,0

Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 4) Vis

Kan sporen bevatten van: 26) Zwaveldioxide en sulfiet



1. Voorbereiden

Bereid de bouillon. Schil de **gember** en rasp of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Weeg de **wortel** af en snijd in dunne pakjes. Verwijder de steelaanzet van de **snijbonen** en snijd de **snijbonen** in kleine stukjes.



4. Garnering voorbereiden

Scheur ondertussen de blaadjes **basilicum** grof. Pers de helft van de **limoen** uit en snijd de andere helft in parten.



2. Bakken

Verhit de zonnebloemolie in een soeppan met deksel en fruit de **gember** en **rode peper** 1 – 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de **gekruide kippendijreepjes** toe en roerbak 2 – 3 minuten.



5. Op smaak brengen

Haal het **citroengras** uit de soep en breng op smaak met de **vissaus**, het **limoensap** en peper en zout naar smaak.



3. Soep koken

Roer de **kokosmelk** goed door en voeg, samen met de bouillon, toe aan de soeppan. Kneus het **citroengras** door het op 3 plaatsen te knikken. Voeg het **citroengras**, de **snijbonen** en de **wortel** toe aan de pan. Laat, afgedekt, 8 minuten zachtjes koken. Kook halverwege ook de **noedels** mee (zie TIP).

TIP: Je kunt de verse udonnoedels in vieren snijden voordat je ze aan de soep toevoegt. Dat eet een stuk makkelijker!



6. Serveren

Verdeel de soep over de kommen en garneer met het **basilicum** en de **limoenparten**.

Enjoy!

Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.