

Thaise soep



Hoofdgerecht

maaltijdsoep

2 personen

Land: Thailand

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 grote kipfilet + 100 gram rivierkreeftjes
- 2 kleine groene pepers
- 1 rode puntpaprika en 250 gr paddestoelen (kastanje, gemengd of oesterzwammen)
- 1 bosje koriander
- 1 blik kokosmelk (400 gram) + zelfde blikje water (400 gram)
- 4 el nam pla (vissaus)
- 1 stengel sereh (citroengras) in drie stukjes, 3 plakjes laos en 3 kafir (citroenblaadjes)

Bereidingswijze

1. Snij de kipfilet en de paprika in blokjes en de pepers in ringen. Snijdt de paddestoelen in plakjes of stukjes. Schud het blikje kokosmelk goed en giet de inhoud samen met het water in een pan. Breng aan de kook.

2. Zet het vuur lager en voeg toe: de kipfilet, de paprika, de paddestoelen en de pepertjes. De soep moet behoorlijk heet van smaak zijn. Voeg nu de plakjes laos, de citroenblaadjes, het citroengras en vier eetlepels Nam Pla toe. Laat het geheel 15 minuten zachtjes doorkoken tot de kip gaar is en proef of de soep zout genoeg is. Gooi er anders nog een beetje Nam Pla bij.
3. Een handje vers gehakte koriander en de garnalen of de rivierkreeftjes er doorheen roeren, nog een minuut doorwarmen en meteen eten.

Tenslotte

Bovenstaand recept is de beroemde kippensoep **Tom Kha Kai**. Traditioneel blijven de specerijen in de soep zitten tijdens het serveren, deze kun je echter niet eten. Nu **Tom Yam Kung**. Dit is een bijna reinigende maaltijdsoep. Pel 350 gr garnalen en verwijder de zwarte ader; laat de staart zitten en bewaar de koppen en doppen. Verhit 1 el olie in een grote pan en voeg de garnalen-koppen en -doppen toe. Bak ze 5 minuten of tot de doppen helder oranje worden. Voeg één gekneusde stengel sereh, 3 plakjes laos en 1 liter kippenbouillon toe. Breng alles aan de kook, draai het vuur lager en laat 20 minuten pruttelen. Zeef de bouillon en schenk hem dan weer in de pan. Gooi doppen en smaakmakers weg. Snijdt 4 dunne plakjes laos af en voeg het met 5 Thaise chilipepers, 5 limoenblaadjes, 2 el vissaus, 10 stropaddestoelen of oesterzwammen en 12 gesneden lente-uitjes toe aan de bouillon. Laat nog 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de garnalen toe en kook ze 3 minuten mee, of tot ze stevig en roze zijn. Neem de pan van het vuur en voeg 3 el limoensap toe. Voeg naar smaak nog wat extra limoensap of vissaus toe. Garneer met de koriander. Een iets eenvoudiger soep met geroosterd brood is **Kippensoep met taugé**: Doe de inhoud van 1 fles Basis voor Kippensoep met 1,5 tot 2 liter water aan de kook brengen. 250 gr kipfilet in blokjes toevoegen en soep ongeveer 3 min. zachtjes laten doorkoken. Twee dl kokosmelk, 1 rood pepertje in ringetjes en 3 lente-ui in stukjes toevoegen en soep 2 min. zachtjes laten doorkoken. 75 gr taugé en 1 el vissaus toevoegen en soep door en door warm laten worden. Soep eventueel afmaken met zout en peper. Met 3 el koriander bestrooien. Lekker met sesamtoast met gerookte kip. Neem 8 sneetjes wit casinobrood zonder korst. Onder grill aan beide zijden goudbruin bakken. Toast met sesamololie besprenkelen en met flinterdun gesneden plakjes gerookte kip beleggen. 2 el geraspte komkommer besprenkeld met limoensap erover verdelen. De volgende recept is **Thaise zure soep**: Verhit 1 liter kippenbouillon en 1 el Tom yam-pasta in een passende pan, samen met 3 limoenblaadjes (Kafir), 1 stengel citroengras in 3 stukken gesneden, sap van 1 limoen, 3 el vissaus, 1 verse rode chilipeper en 1 tl suiker. Laat aan de kook komen, doe er 150 gr champignons of stropaddenstoelen, gehalveerd of in vieren naargelang de grootte bij en laat die een paar minuten mee sudderen. Laat 250 gr gepelde rauwe garnalen en 4 kleine lente-uitjes in korte stukjes gesneden en daarna in reepjes 2 tot 3 minuten meekoken, of tot de garnalen gaar, maar nog mals zijn. Verwijder de citroenblaadjes en de serehstukjes. Strooi een beetje koriander over de soep en zet de rest van het bosje koriander in een schaalje op tafel, dan kunnen de mensen net zoveel nemen als ze willen.