

Oosterse gevogeltesoep met kokosmelk



Ingredienten

- 2 liter gevogeltebouillon
- 2 ldl kokosmelk
- 2 teentjes knoflook
- 1 lente-uitjes, fijngesneden
- 1 kl gember, geraspt
- 1 bosje koriander
- 1 enkele shiitakes
- 1 boter, peper en zout
- 1 rood chilipepertje
- 1 stuk fijngehakte stengels citroengras

Bereiding

Stoof de knoflook en de uitjes aan in een klontje boter.

Deglaceer de pan met de gevogeltebouillon.

Voeg het citroengras, geraspte gember en kokosmelk aan de bouillon toe en laat 15 min. koken

Kruiden met zout en chilipeper

Doe er op het laatst de kippenblokjes, koriander en de shii takes bij.

Recept van Geert van Hecke.

Uit : De beste recepten uit "Carnet de cuisine"