



# Tom Kha Kai

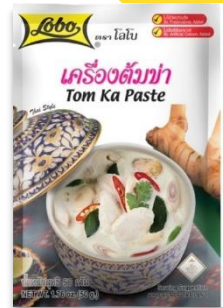
Snelle variant van Thaise kokossoep met kip | 3 á 4 personen

## Ingrediënten

- ✕ 1 zakje Lobo Tom Ka Paste á 50gr
- ✕ 1 ui
- ✕ 2 tenen knoflook
- ✕ Arachide of zonnebloemolie
- ✕ 250 gr kippendijen
- ✕ 500 ml kokosmelk
- ✕ 250 ml kippenbouillon
- ✕ 1 stengel sereh (citroengras)
- ✕ Thaise toppings naar keuze

## Bereiding

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn
2. Snij de kip in kleine dunne stukjes
3. Snij de sereh in de lengte in, zodat de smaken straks goed vrij kunnen komen
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak daarin de ui en knoflook glazig
5. Voeg de kip toe en bak de kip gaar
6. Giet het ui, knoflook en mengsel af in een vergiet
7. Breng in een soeppan de kokosmelk, de bouillon en de stengel sereh aan de kook
8. Voeg de kip en de *Tom Ka* pasta toe en laat nog vijf minuten zachtjes koken
9. Serveer met Thaise toppings naar keuze (bijv rode peper, koriander en bosui)



*Lobo Tom Ka Pasta is te koop bij de Toko  
Bijvoorbeeld bij Amazing Oriental*