



1 LTR
KRAANWATER

3 TENEN
KNOFLOOK

1 STENGEL
CITROENGRAS

3 EL
KETJAP MANIS

1/2
CITROEN

2 EL
ZONNEBLOEMOLIE

2 CM
VERSE GEMBER

250 GR
SOEPGROENTE

300 GR
KIPFILET

3 TL
GEMALEN
KORIANDER
(KETOEMBAR)

100 GR
TAUGE

1 UI

6 EL
PINDAKAAS

3 TL
SAMBAL
MANIS

3
KIPPENBOUILLON-
TABLETTEN

LEPEL

Snipper de **ui**. Snijd de **knoflook** fijn. Schil en snijd de **gember** fijn. Verhit de olie in een soeppan. Bak de **ui**, **knoflook**, **sambal** en de **gember** 2 min. Blus af met het **water**.

Voeg de **bouillontabletten** en de **soepgroente** toe. Kneus het **citroengras** met een mes (zo komen de aroma's beter vrij) en voeg toe aan de bouillon. Laat 30 min. op laag vuur koken.

Snijd de **kipfilets** in stukjes. Voeg na 15 min. toe aan de bouillon. Meng ondertussen de **pindakaas**, **ketjap** en **koriander** in een kom. Verdun met een paar el bouillon tot dat het mengsel de dikte van een saus heeft.

Roer de pindassaus door de bouillon. Pers de citroen uit en breng de soep op smaak met het sap en eventueel nog wat ketjap. Verwijder voor het serveren het citroengras.

Serveertip:
Garneer de soep eventueel met wat pinda's, tauge en rode peper.

Voorgerecht, **4 personen**, 370 kcal voedingswaarden
40 min. bereiden