

Soep met reepjes kip en citroengras

Datum:	20-09-2004
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Rob Drissen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 kippenpoten
- 2 stengels citroengras
- 6 limoenblaadjes
- 6 tenen knoflook gehalveerd
- 4 verse rode pepers grof gehakt
- 8 cm verse gember in dikke plakken
- 3 liter water
- het sap van 2 limoenen
- 2 eetlepels vissaus
- 8 eetlepels lichte sojasaus
- 8 lente-uitjes dun gesneden
- 2 eetlepels vers korianderblad

Bereidingswijze:

Verwijder het vel van de kippenpoten en doe de kip in een grote pan. Kneus het citroengras met een deegroller, knijp de limoenblaadjes even samen in de hand. Doe ze in de pan samen met de knoflook, de rode peper, de gember en 3 liter water. Breng alles aan de kook en laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes trekken tot de kip goed gaar is.

Zeef de bouillon en doe hem over in een schone pan. Pluk het kippenvlees eraf met je handen. Doe de kip in de pan met de bouillon, het limoensap, de vissaus, de sojasaus en de gesneden lenteui. Breng de soep heel langzaam aan de kook. Schep de dampendhete soep in kommen. Garneer de soep met het koranderblad en eventueel een sli ertje rode peper.