

Noedelsoep met soy ginger kip

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten

2 maïskolven, schoongemaakt

1 wortel, in dunne reepjes

100 g peultjes, afgehaald

2 tabletten kippenbouillon

200 g kipfilet, in repen

1 flesje Soy Ginger*

scheutje plantaardige olie

zout

1-2 tl Piri piri olie*

2 bosui, in stukken

1 pak Tibetaanse Noedels*

Ingrediënten gemarkeerd met een *
zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product.

Bereidingstijd: ca. 30 minuten

Bereidingswijze :

- Breng een pan met 1 liter water aan de kook en voeg de maïskolf toe.
- Kook de maïs in ca. 15-20 minuten gaar.
- Neem maïs uit de pan, laat uitlekken en snijd in dikke plakken.
- Voeg de bouillontabletten bij het kooknat van de maïs.
- Dit wordt de basis van de soep.
- Voeg de wortelreepjes toe en kook deze ca. 8 minuten.
- Verhit ondertussen een grillpan.
- Wrijf de kiprepen in met plantaardige olie en soy ginger en bestrooi met zout.
- Grill de repen rondom bruin en neem van de grill.
- Bestrijk de maïsplakken met soy ginger en grill deze kort.
- Grill vervolgens de bosui.
- Voeg de kip en de peultjes bij de soep en kook tot ze gaar zijn.
- Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Breng de soep op smaak met piri piri olie en eventueel nog wat zout.
- Verdeel de noedels over vier kommen en giet de hete soep erover.
- Serveer de rest van de soy ginger saus erbij op tafel.