**Currysoep met Thaise groente en eventueel kip**

Nodig:

1 zak Thaise wokgroente 400 gram

2 stuks kipfilet

1500 milliliter water

250 milliliter kokosmelk

1 flinke eetlepel kerriepoeder

½ eetlepel kerrie masala

1 theelepel sambal oelek

1 stuk ui gesnipperd

3 centimeter verse gember geschild en geraspt

2 teentjes knoflook geraspt

2 kippenbouillonblokjes

1 flinke theelepel kurkuma

zwarte peper

zout

1,5 theelepel vissaus

75 gram mihoen knijp even grof voordat je deze in de soep doet

Zonnebloemolie

Bereiding:

Verhit een scheut zonnebloemolie in een stoof of soeppan en fruit de uien met de knoflook, gember, sambal oelek, peper en zout. Voeg de kerriepoeder en de kerrie masala toe en bak dit kort mee. Voeg de zak Thaise wokgroente toe en bak tevens kort mee. Verkruimel de kip bouilonblokjes over de groente, voeg het water en de kokosmelk toe en roer alles goed door elkaar. Leg de kip in de soep en laat de soep met de deksel op de pan 15-20 minuten zachtjes koken. (Deksel niet helemaal op de pan) Haal de kip uit de pan en snijd de kip in kleine stukjes. Voeg de kip weer toe aan de soep samen met de mihoen. Laat de soep nog even 5 minuten zachtjes koken. (tot de mihoen gaar is)