**Khao soi (Thaise currysoep met noedels)**

Nodig voor 4 personen:

1 eetlepel neutrale olie

700 ml kokosmelk (niet schudden van tevoren!)

300 ml kippenbouillon

1 theelepel curry-madraspoeder

6 limoenblaadjes (toko)

4 kippenbouten, dij en poot losgesneden

1 eetlepel vissaus

olie, om in te frituren

20 wontondeegvellen, op elkaar gelegd en in dunne reepjes gesneden

200 gram Chinese eiernoedels, gekookt volgens de aanwijzingen op het pak en afgespoeld onder koud water (voor een hoofdgerecht neem je 300 g)

4 sjalotten, in de lengte in kwartjes

2 limoenen, in partjes

½ bosje koriander

140 gram ingemaakt mosterdblad (toko of online)

*currypasta*

2 gedroogde chile de arbol of 3 andere grote gedroogde rode chilipepers

1 theelepel korianderzaadjes

2 groene kardemompeulen, alleen de binnenste zwarte zaadjes

2 korianderwortels, of de steeltjes van 1 bosje koriander

3 kleine sjalotten, gehalveerd

4 tenen knoflook

½ duimlengte verse kurkuma

½ duimlengte gember, in dunne plakjes

½ duimlengte galangal, in dunne plakjes

2 stengels citroengras, alleen onderste 10 cm zonder buitenste blad en harde onderkant, in dunne plakjes

1½ el Thaise garnalenpasta (toko)

Bereiding:

Neem voor de currypasta een stuk aluminiumfolie. Leg daarop alle ingrediënten voor de currypasta behalve de garnalenpasta. Vouw het aan alle kanten dicht om een pakketje te maken. Verhit een zware koekenpan op middelhoog vuur en leg daarin het pakketje tot het begint te geuren en licht begint te roken, 10 tot 15 minuten. Keer halverwege om. Giet de inhoud van het pakketje (pas op heet!) in de keukenmachine en voeg een snuf zeezout toe. Mix tot een fijne currypasta. Meng de garnalenpasta erdoor. Verhit de olie in een diepe pan met zware bodem op middelhoog vuur. Voeg 2 eetlepels van de kokosmelk toe (het liefst van de dikke room die bovenin het blikje zit) en bak het geheel tot de kokosmelk is gesplitst en de olie vrijkomt, ± 2 minuten. Voeg de currypasta toe en bak 1 min. Voeg de rest van de kokosmelk, de kippen bouillon, het curry-madraspoeder, de limoenblaadjes, kippenbouten en vissaus toe. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat dan 30 minuten pruttelen tot de kip gaar is. Verhit ondertussen een laag olie in een diepe pan tot 190°C of gebruik een frituurpan. Frituur de gesneden wontonvellen goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Verdeel de noedels over 4 kommen of diepe borden en schenk de warme curry erover samen met de kip. Bestrooi met de gefrituurde wontonvellen en serveer met de sjalotten, limoen, koriander en ingemaakt mosterdblad.