# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Kip, kokos en laos soep (tom kha gai) van Gordon Ramsay**

Nodig:

200 ml kippenbouillon

400 ml kokosmelk

320 ml kokoscrème

6 kaffirlimoenblaadjes, fijngesneden

2 sjalotten, gepeld en in dunne plakjes

2 stengels citroengras, schoongemaakt en gekneusd

5 cm laoswortel, geschild en fijngesneden

4 eetlepels vissaus

het sap van 2 limoenen

1 eetlepel palmsuiker

1 rode Thaise peper, in de lengte gehalveerd

3 kippenborsten, zonder vel en bot

100 g oesterzwammen, in smalle reepjes (naar wens)

Bereiding:

Zet een soeppan op middelhoog vuur en voeg de kippenbouillon, kokosmelk en kokoscrème toe. Voeg de limoenblaadjes, sjalotten, het citroengras, de laos, vissaus, het limoensap, de palmsuiker en chilipeper toe. Laat de basissoep ca. 15-20 minuten of langer zacht koken tot de smaak zich goed ontwikkeld heeft. Zeef de soep en druk met de achterkant van een lepel zo veel mogelijk vocht en aroma's uit de soepingrediënten. Verwarm de basissoep weer op middelhoog vuur, voeg dan de kip en paddenstoelen toe en laat alles nog 4-5 minuten zacht koken tot de kip gaar is.