

## Thaise Tom Yum Soep

4 personen

500 ml water

3 stengels citroengras (snijd de stengels in 3 stukken)

scheutje olie

1 doosje kastanjechampignons in plakjes

100 g Kipfilet

500 ml kokosmelk

35 gram Tom Yum pasta

75 -100 g Thaise aubergines

3 theelepels limoensap

100 g garnalen

½ bosje verse koriander

Kook het citroengras en de aubergines ca 5 minuten in het water.

Snijd de kip in stukjes en bak ze gaar en lichtbruin in een koekenpan in een scheutje olie en voeg daarna de champignons toe en bak het geheel.

Voeg aan het water toe: kokosmelk, tom yum pasta, champignon-kipmengsel en limoensap en laat even kort zachtjes koken tot alles goed op smaak is.

Voeg op het laatst de garnalen en de verse koriander toe.

Op smaak brengen met limoensap. Haal de grofste stukken citroengras eruit maar laat een deel in de soep. Geef eventueel de koriander er apart bij of strooi over de soep na het opscheppen.