

Tom Kha Kai soep

Ingrediënten voor 20 personen:

10 cm	gember, geschild en heel fijngesneden
4 Liter	kokosmelk uit blik
10 sprietten	lemon-grass
10	sjalotten fijngesnipperd
20	limoenblaadjes
Enkele	rode pepers
8 grote	kippenborsten
500 gr	oesterzwammen
2,5 Liter	bouillon. (Zelf maken of met bouillonblokjes)
5 eetlepel	vissaus
3 / 5	limoen sap

Korianderblaadjes en pepertjes fijngesneden als garnering

Zo maak je het:

1. Gember met kokosmelk in een pan
2. Lemon-grass even pletten met deegroller maar heel laten en erbij
3. Helft limoenblaadje en pepers (Pas op) erbij
4. Breng aan de kook.
5. Kip snijden in reepjes van 5 mm x 5 cm
6. Oesterzwammen snijden en toevoegen
7. Ca. 3 minuten tot kip gaar is
8. Kippenbouillon erdoor en nog even doorkoken.
9. Limoensap en vissaus erdoor
10. Als het te scherp is een beetje suiker erbij
11. Lemon-gras eruit en weggooien
12. Bestrooi met Koriander en enkele reepjes peper
13. En in reepjes gesneden limoenblaadjes.