

CITROENGRAAS-KOKOSKIPPENSOEP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citreengrasspuree 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 1 l kippenbouillon
- 1 l kokosmelk
- 3 kipfilets
- 8 citroenblaadjes
- 50 g Bresc Citreengrasspuree
- 20 g gesneden koriander
- 125 g taugé
- 1 bakje kastanjechampignons
- 5 stengels lente-ui
- 1 prei

BEREIDINGSWIJZE

Snijd de kipfilet in reepjes. Snijd de prei en lente-ui in fijne ringen. Snijd plakken van de champignons. Smoor de prei voeg de kip toe en gaar de kip. Voeg de sereh en de citroenblaadjes toe en giet hier de bouillon en kokosmelk op. Breng tegen de kook aan maar laat niet koken. Laat de soep een half uurtje trekken. Haal de citroenblaadjes eruit. Vul de koppen met de soep, lente-ui, champignons, koriander en taugé.