Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Bleekselderijsoep met kip en kokos

Lunchgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:
- 3 stengels bleekselderij
- 1 brood

Zelf toevoegen:
- ½ rode ui
- ½ rode peper
- Stukje verse gember
- 1 teentje knoflook
- 350 ml kippenbouillon
- 200 ml kokosmelk
- 50 gram peultjes
- 75 gram gerookte kipfilet

Pel en snipper de ui. Snijd de stengels bleekselderij in stukjes. Snijd de rode peper in heel fijne stukjes en pers het teentje knoflook.
Verwijder de uiteinden van de peultjes en eventueel ook de draden. Snijd de gerookte kipfilet in kleine stukjes en rasp de verse gember.

Zet een soeppan op het vuur, verhit hierin wat olie en fruit hierin de ui, met de knoflook, gember en de rode peper. Giet na 3 minuten de bouillon en de kokosmelk er bij en breng het langzaam aan de kook. Schep de bleekselderij en de peultjes er bij en kook het een paarminuten zachtjes door.
Verdeel de gerookte kipfilet over de soepkommen en schenk de bleekselderijsoep er bij. Serveer het gerecht met een lekker stuk van het brood uit de Streekmolenkrat.

Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl