Soepen / Myanmar (Birma)

Oh nee, khao swe



Tarwenoedels in dikke kokosbouillon met kip en kikkererwtenmeel.

Tijd 80 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Tarwenoedels
- ☐ 600 ml Kokosmelk
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 1 eetl paprika
- ☐ 5 stuks eieren – gekookt, om te serveren
- ☐ 2 theelepel chilivlokken
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 700 g Kippendij — in kleine stukjes
- ☐ 60 g Kikkererwtenmeel
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 2 theelepel kurkuma
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 3 stuks limoenen
- ☐ 100 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Pureer de ui, knoflook en gember tot een pasta en bak deze in olie met de kurkuma en paprika.

02 Voeg de kip in kleine stukjes toe en bak deze tot hij helemaal wit wordt.

03 Voeg een liter water en de vissaus toe en laat twintig minuten koken.

04 Blus het kikkererwtenmeel in een kopje koud water tot het helemaal glad en klontervrij is.

05 Giet de gebluste bloem in een dunne stroom bij de bouillon en klop zonder te stoppen.

06 Kook tien minuten om in te dikken, voeg de kokosmelk toe en verwarm het vijf minuten zonder te koken.

07 Kook de noedels, verdeel ze over kommen, schep de bouillon erover en serveer met ei, limoen en chili.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Gary Stevens / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / ohn-no-khao-swe