



Appelsoep met kerrie en zeevruchten

Van Piet Huysentruyt

Benodigheden

- 1 kipfilet
- 1 uit
- 1 appel
- 2 selderijstengels
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 2 dl. Water
- 1 eetlepel PH kippenbouillon
- 2 dl. kokosmelk
- 100 gr. zeevruchten (diepvries)
- 2 eetlepels gehakte dragon
- aracideolie

Bereiden

- Snijd de kipfilet in reepjes
- Pel de ui en was de appel en de selderij. Ontvel en ontpit de tomaten
- Snijd de ui, de appel, de selderij en de tomaten in blokjes
- Wok kippenreepjes samen met de ui, de appel en de selderij stevig in de arachideolie
- Voeg de kerrie toe en bevochtig met het water, de bouillon en de kokosmelk. Laat het geheel opkoken.
- Voeg de tomatenblokjes, de zeevruchten en de dragon toe aan de soep en serveer



Dit recept is afkomstig uit het boek:
Nieuwe Wokrecepten van Piet Huysentruyt