



## Pittige tomaten-kokossoep met gele curry (2 personen)



### Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

700 gr tomaten (bijv. San Marzano)  
1 ui  
2 teentjes knoflook  
1 kleine rode paprika  
platte peterselie voor garnering

### Overige ingrediënten

80 gr rijst (voor een stevigere maaltijdsoep)  
250 gr kipfilet  
200 ml kokosmelk  
200 ml kippenbouillo  
0,5 verpakking gele currypasta  
1 el olijfolie  
1 tl geraspte verse gember of 0,5 tl gemberpoeder  
1-2 tl citroen- of limoensap

### Voorbereiding

Snijd de tomaten in grove stukken. Ontvellen en ontpitten is niet nodig.  
Snipper de ui en hak de knoflook.  
Snijd de paprika in kleine stukjes  
Snijd de kipfilet in hapklare stukjes

### Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen  
Verhit ongeveer de helft van de olie in een soeppan. Bak de kip 3-4 minuten rondom licht gekleurd. Schep uit de pan.  
Voeg zo nodig nog wat olie toe en fruit de ui ongeveer 3 minuten. Voeg knoflook en gember toe.  
Doe de currypasta erbij en bak 1 minuut mee.  
Voeg de paprika toe en bak 2 minuten mee.  
Doe de tomaten erbij en laat ongeveer 10 minuten zacht worden. Roer regelmatig en druk de tomaten wat stuk.  
Voeg de bouillon toe en laat nog ongeveer 5 minuten zacht koken.  
Pureer met een staafmixer. De soep mag eventueel iets grof blijven.  
Roer de kokosmelk door de soep en verwarm rustig.  
Doe de kip terug in de soep en laat nog ongeveer 5 minuten zachtjes garen.  
Voeg de limoen- of citroensap toe.

Leg de rijst midden in over twee grote kommen of bowls. Schenk de soep er voorzichtig naast.

Garneer met peterselie.

[Meer mini-tuin recepten op tinygardenbigfun.nl](https://tinygardenbigfun.nl)