



## Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

### Chinese tayersoep met gerookte kip | Vlog #5. (4 personen)

#### **Ingrediënten:**

Circa 2 liter water, ½ kilo Chinese tayer, 2 gerookte kippenpoten en stukken gehakt, 4-6 Limoenblad, 2 Laurier bladen, 2 theelepels geraspte Gember, sap van een ½ limoen, ½ Citroengras, 2 theelepels Korianderpoeder, 2 theelepels Komijnpoeder, 4 kruidnagels, ½ theelepel Chili vlokken

#### **Bereiding:**

Kook de gerookte kip in circa 2 liter water voor ongeveer 15 min samen met het limoengras (ingesneden), de kruidnagel, laurier- en de limoenbladen.

Schil de Chinese tayer en snij deze in kleine stukken.

Na 15 minuten mag je de Chinese tayer toevoegen en alle andere kruiden. De korianderpoeder, gember, komijnpoeder, chili vlokken, sap van een halve limoen.

Laat het geheel nog circa 15 minuten koken tot dat de tayers gaar zijn. Dit kun je controleren net als bij normale aardappelen met een vork.

Ook merk je dat de soep steeds romiger wordt.

Eet smakelijk.

[www.kokenmetjunion.nl](http://www.kokenmetjunion.nl)

[www.mamashireens.nl](http://www.mamashireens.nl)