



Vietnamese soep met garnalen

met paksoi, cashews en gebakken uitjes



ca. 30min



2 personen

Vietnamese soepen bestaan meestal uit een kruidige bouillon en verschillende verse ingrediënten - er zijn wel duizenden variaties mogelijk! De variant van vandaag maak je met een geurige citroengras-chilisaus, knapperige paprika en paksoi. Je serveert de soep met jasmijnrijst en sappige garnalen. De culinaire kroon op je werk: geroosterde cashews en gebakken uitjes. Perfect!

Wat je van ons krijgt

- 200g jasmijnrijst
- 1 paksoi
- 1 paprika
- 1x garnalen (ontdood) ³
- 100ml citroengras-chilisaus
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25g gezouten cashewnoten ^{2,4}
- 1x gebakken uitjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (2), schaaldieren (3), noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 18.9g, koolhydraten 115.0g, eiwit 29.5g



1. Rijst koken

Breng 400ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



4. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met. Bak de **paprikareepjes** in ca. 3min zacht, voeg dan de **witte paksoi** toe en bak ca. 2min mee.



2. Groente snijden

Verwijder de stronk van de **paksoi** en haal de bladeren uit elkaar. Snij het **groene deel** in stukken van 2-3cm en het **witte deel** in de lengte in reepjes. Verwijder de **zaadlijsten** uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes.



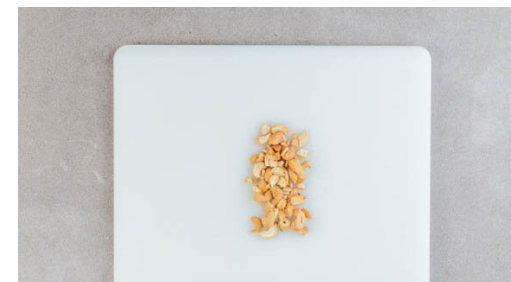
5. Soep koken

Voeg de **citroengras-chilisaus**, 400ml water, de **groene paksoi**, de **helft van het bouillonpoeder** en een flinke snuf peper toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur lager en laat de **soep** 2-3min zachtjes koken op middelhoog vuur.



3. Garnalen bakken

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Verhit een grote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **garnalen** met een snuf zout in 1-2min gaar. Neem uit de pan en houd afgedekt warm, de pan gebruiken we zo weer.



6. Toppings voorbereiden

Hak de **cashews** grof. Schep de **rijst** in kommen of diepe borden en verdeel de **soep** erover. Top met de **garnalen**, garneer met de **cashews** en de **gebakken uitjes** en serveer.