



Thaise vissoep met koolvis

en gember met veel verse groenten



20-30min



2 personen

Deze romige kokossoep met verse koolvis en scherpe rode currypasta betovert je niet alleen met zijn verrukkelijke geuren. Hij staat ook nog eens lekker snel op tafel. Het is slechts een kwestie van wat smaakmakers voorbereiden, groenten snijden en dan gaat alles in één pan. En terwijl de soep op het vuur staat te pruttelen, heb je genoeg tijd voor de finishing touch: koriander en limoen.

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 teen knoflook
- 1 stengel citroengras
- 1x champignons
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1 pakje rode currypasta
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse koriander
- 1 limoen
- 2 koolvisfilets⁴
- 1 pakje kokosmelk

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- maatbeker
- fijne keukenrasp

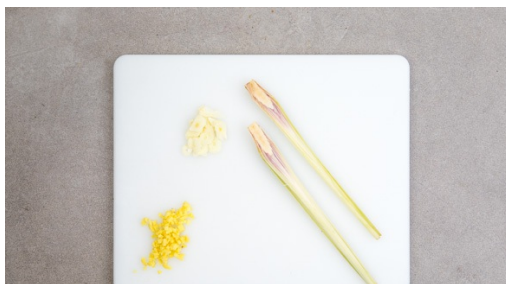
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 459kcal, vet 28.2g, koolhydraten 23.6g, eiwit 29.1g



1. Gember snijden

Schil en hak de **gember** fijn. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes. Snijd het **citroengras** in de lengte door de helft.



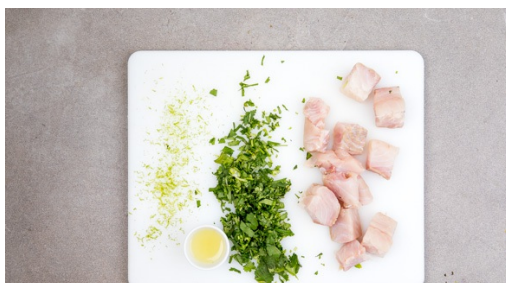
2. Groenten voorbereiden

Snijd de **champignons** in vieren. Snijd de **wortel** doormidden en dan schuin in dunne plakjes. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen.



3. Bouillon maken

Verhit een middelgrote kookpan op matig vuur met 1el plantaardige olie en bak de **gember**, **knoflook** en het **citroengras** 1min. Voeg het **bouillonpoeder** en de **helft van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) toe en roer door. Schenk er 500ml water bij en breng de **bouillon** aan de kook. Zet het vuur dan op z'n laagst.



4. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **koriander** grof. Rasp de **limoenschil** fijn en pers de **limoen** uit. Verwijder evt. graten en snijd de **vis** in grote blokjes.



5. Groenten garen

Schenk de **kokosmelk** in de pan en breng het geheel opnieuw aan de kook. Voeg de **vis**, **champignons** en **wortel** toe en laat de **soep** 3-4min op matig vuur pruttelen.



6. Serveren

Breng de **soep** op smaak met **limoenrasp**, **limoensap**, zout, peper en evt. meer **currypasta**. Verwijder voor het serveren het **citroengras** en schenk **soep** in kommen. Garneer met de **koriander** en **bosui**.