



Currysoep met zoete aardappel

met kokosmelk en rijstnoedels



20-30min



2 personen

We houden echt van de diversiteit van de Aziatische keuken, en vooral van de aromatische Thaise keuken. De gele currypasta met verse kruiden en gember, romige kokosmelk en frisse limoen vormen niet alleen de basis maar tillen deze snelle soep met zoete aardappels, rode paprika en rijstnoedels tot een hoger niveau. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 zoete aardappel
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 150g rijstnoedels
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 50g cashewnoten ¹⁵
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

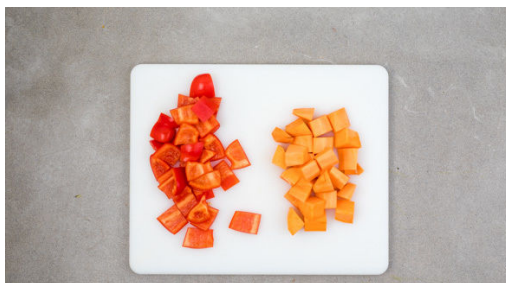
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 772kcal, vet 33.3g, koolhydraten 101.5g, eiwit 14.5g



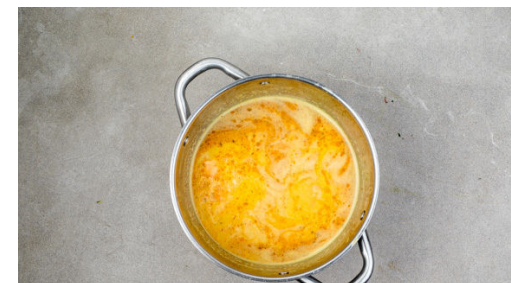
1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in stukjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'em in blokjes.



2. Limoen voorbereiden

Rasp de **limoenschil** fijn, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in parten. Schil en hak of rasp de **gember** zeer fijn. Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **noedels**.



3. Soep starten

Verhit een tweede middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg **1-2tl currypasta of meer naar wens** toe en bak in ca. 1-2min geurig. Blus af met de **kokosmelk** en 550ml water en breng aan de kook. Voeg de **zoete aardappel**, de **gember** en het **bouillonpoeder** toe en breng de **soep** opnieuw aan de kook.



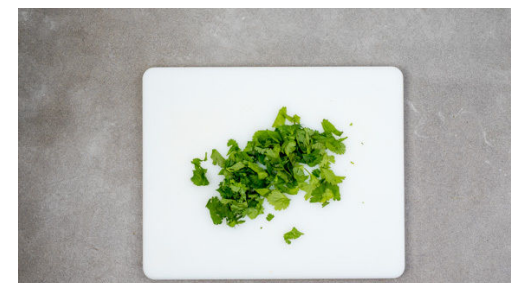
4. Noedels garen

Doe de **noedels** in het kokende water en roer goed door. Neem de pan van het vuur en laat de **noedels** ca. 8min garen. Giet af in een zeef en spoel om met koud water.



5. Soep afmaken

Voeg de **paprika** toe wanneer de **soep** 2-3min heeft gesudderd, en laat de **soep** dan nog ca. 10min zachtjes koken tot de **groenten** zacht zijn. Breng op smaak met de **sojasaus**, de **limoensap**, **1/2tl limoenrasp** en zout. Voeg evt. **meer currypasta naar smaak** toe.



6. Koriander snijden

Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **helft van de cashews of meer naar wens** 1-2min. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Verdeel de **noedels** over borden en schenk de **soep** erover. Bestrooi met de **geroosterde cashews** en **koriander**. Geef de **limoenpartjes** erbij.