



Currysoep met zoete aardappel

met kokosmelk en udonnoedels



20-30min



2 personen

Bij Marley Spoon houden we van de diversiteit van de Aziatische keuken. En de aromatische Thaise keuken is daar een uitstekend voorbeeld van. De gele currypasta met verse kruiden en gember, romige kokosmelk en frisse limoen vormen niet alleen de basis van dit gerecht, maar tillen deze snelle soep met zoete aardappels, rode paprika en udonnoedels tot een hoger niveau. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 zoete aardappel
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 300g udonnoedels ¹
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 10g verse koriander
- 25g gezouten cashewnoten ^{5,15}

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

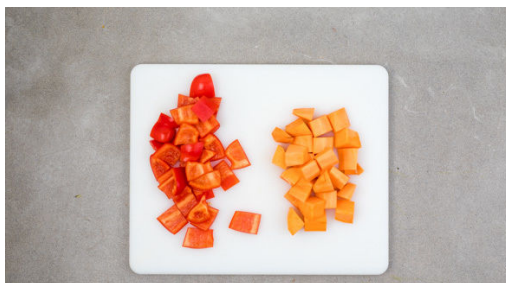
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), pinda's (5), soja (6), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 763kcal, vet 33.4g, koolhydraten 93.8g, eiwit 18.3g



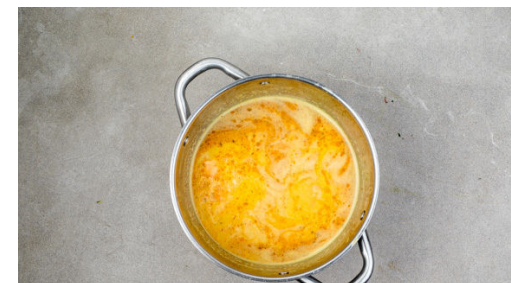
1. Groenten snijden

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in stukjes. Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm 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 ruim gezouten water aan de kook voor de **helft van de noedels**.



3. Soep opzetten

Verhit een tweede middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg **1-2tl currypasta** toe en bak in ca. 1min 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.



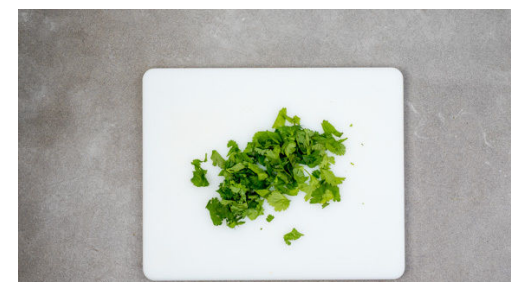
4. Noedels garen

Doe de **helft van de noedels** in het kokende water en kook in ca. 4min beetgaar. 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**, **½tl limoenrasp** en zout. Voeg evt. **meer currypasta naar smaak** toe.



6. Koriander snijden

Hak de **koriander incl. steeltjes** grof. Verdeel de **noedels** over diepe borden of kommen en schenk de **soep** erover. Bestrooi met de **cashews** en **koriander**. Geef de **limoenpartjes** erbij.