



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, paprika en udonnoedels tot een hoger niveau. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 paprika
- 2 zoete aardappels
- 1 onbehandelde limoen
- 1 stukje verse gember
- 225g udonnoedels ¹
- 1 pakje gele currypasta
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 25ml tamari-sojasaus ²
- 10g verse koriander
- 25g gezouten cashewnoten ^{3,4}

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

Kookgerei

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

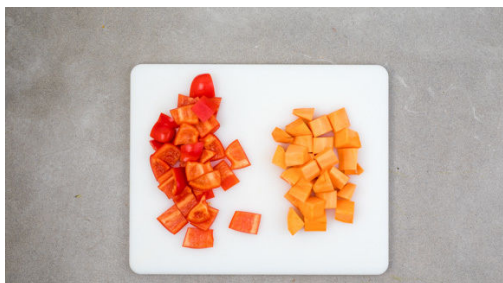
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Soja (2), Pinda's (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 855kcal, vet 34.1g, koolhydraten 112.8g, eiwit 19.5g



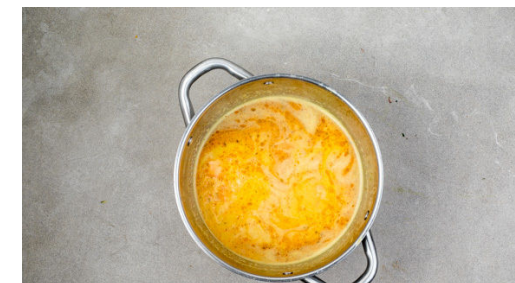
1. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd 'm in blokjes. Schil de **zoete aardappels** en snijd ze ook in blokjes.



2. Limoen voorbereiden

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



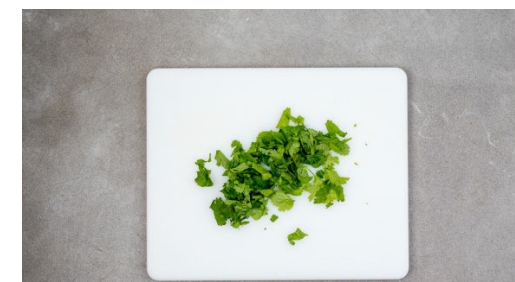
4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe aan het kokende water en kook ze in 4-6min beetgaar. Spoel ze in een vergiet af met koud water en laat uitlekken.



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 **groente** zacht is. Breng op smaak met de **sojasaus**, de **limoensap**, **½tl limoenrasp** en zout. Voeg evt. **meer currypasta naar smaak** toe.



6. Koriander snijden

Snijd 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.