



Pittige noedelsoep met kokosmelk

met paprika en gebakken champignons



ca. 40min



2 personen

Vandaag voert de culinaire reis je naar Thailand. Pittige rode currypasta is daar erg populair en wordt in veel gerechten gebruikt, waaronder deze soep. Met de combinatie met romige kokosmelk, paprika, champignons en glasnoedels doe je je smaakpapillen gegarandeerd een plezier. Dus: klaar voor de start? Koken maar!

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 bosui
- 1 paprika
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 pakje rode currypasta
- 1 blik tomatenblokjes
- 200ml kokosmelk
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 250g champignons
- 25ml sojasaus ^{1,2}

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 654kcal, vet 37.1g, koolhydraten 69.7g, eiwit 11.3g



1. Noedels garen

Breng ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Kook de **noedels** in 3-5min beetgaar. Spoel ze in een zeef af met koud water en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar. De pan gebruiken we zo weer.



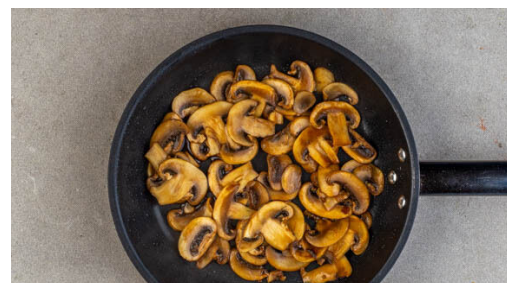
4. Soep koken

Voeg 1tl plantaardige olie en de **helft van de currypasta** toe aan de pan en bak 1-2min mee tot de **currypasta** goed met alles gemengd is en begint te geuren. Doe nu de **tomatenblokjes, kokosmelk, 500ml water** en de **helft van het bouillonpoeder** in de pan en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de **soep** ca. 10min zachtjes koken. Roer regelmatig.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijdt het **witte deel** en het **groene deel** van de **bosui** los van elkaar in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in dunne reepjes. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Schil de **gember** en rasp fijn tot je ca. **1el geraspte gember** hebt.



5. Champignons bakken

Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in dunne plakjes. Los 1tl suiker op in de **sojasaus**. Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **champignons** 4-5min tot ze zacht zijn en het vocht verdampt is. Voeg de **sojasaus** toe en bak ca. 1min mee. Neem de pan van het vuur.



3. Soep starten

Verhit de gebruikte kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **paprika** en de **witte bosuiringen** toe met een flinke snuf zout en bak 5-6min. Voeg dan de **knoflook** en **gember** toe en bak ca. 1min mee tot het geurt.



6. Soep afmaken

Roer de **noedels** door de soep en verwarm 1-2min op. Proef en breng evt. verder op smaak met zout of **meer bouillonpoeder**. Verdeel de **soep** over diepe borden en garneer met de **champignons** en de **groene bosuiringen**.