MARLEY SPOON

Vlotte gele curry-kokossoep

met Aziatische groenten en noedels

ca. 20min 2 personen

Het is heerlijk om gerechten te maken die wat wat langer duren, maar daar heb je niet elke dag de tijd voor. Deze vega curry-kokossoep met gele currypasta als basis is tot aan de nok toe gevuld met groenten. De groenten vereisen nauwelijks voorbereiding, zodat je zó een pan stomende soep voor je hebt staan. Makkelijk en lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 stukje verse gember
- 1 rode ui
- 1 zoete aardappel
- 1 pakje gele currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander
- 1 blikje maïs
- 1 limoen
- 1 zakje gezouten pinda's [5]
- 1 rode paprika
- 100g noedels
- 1x taugé

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp
- maatbeker
- waterkoker
- zeef
- middelgrote kookpan met deksel
- dunschiller

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

Kooktip
Je kunt een snufje suiker toevoegen als de soep iets te pittig naar wens is.

Allergenen
pinda's (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

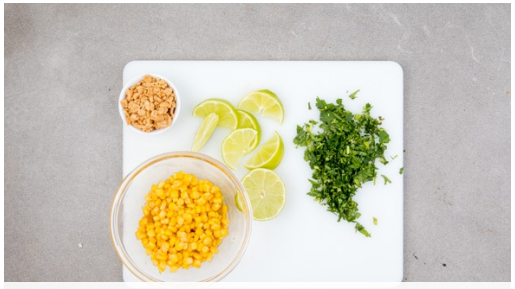
Voedingswaarde per portie
calorieën 867kcal, vet 41.8g, koolhydraten 103.1g, eiwit 16.2g

1. Zoete aardappel bakken

Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Schil en snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Verhit 2el olijfolie in een middelgrote kookpan en voeg de **aardappel**, **gember** en **ui** met een snuf zout toe. Bak al roerend 1min.

2. Curry toevoegen

Voeg dan **1/3e van de currypasta** aan de pan toe en bak 1min al roerend. Schenk de **kokosmelk** en 500ml lauwwarm water erbij. Breng de **soep** aan de kook en zet het vuur laag-middellaag. Leg een deksel op de pan en kook de **soep** 5-8min totdat de **zoete aardappel** zacht en gaar is.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Hak de **koriander** grof. Giet de **maïs** af. Halveer de **limoen**, snijd **een helft** in partjes en bewaar de **ander** voor stap 6. Hak de **pinda's** grof. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes.

4. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en schenk er net zoveel van het zojuist gekookte water bij totdat ze onderstaan. Laat 2-3min wellen tot de **noedels** gaar zijn. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water.

5. Groenten toevoegen

Voeg de **paprika** samen met de **maïs** en **taugé** aan de **soep** toe. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **currypasta**. Kook dan de **groenten** 2-3min mee totdat de **paprika** zacht is.

6. Limoensap toevoegen

Pers de **limoenhelft** boven de soeppan uit en roer door. Breng de **soep** op smaak met meer peper en zout **(zie tip, links)**. Doe de **noedels** in kommen en schenk de **soep** erover. Bestrooi met de **pinda's** en **koriander**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knijpen.