



Maleisische laksa met garnalen

met glasnoedels, paksoi en limoen



ca. 20min



2 personen

Dompel jezelf vandaag onder in de culinaire wereld van Zuidoost-Azië met deze Maleisische laksa met garnalen. Laksa is een hete noedelsoep met veel varianten. Vandaag draai je een versie in elkaar op basis van een kokoscurry met glasnoedels, knapperige paksoi en een kneepje limoen. De ingelegde komkommer zorgt voor een friszure balans. Smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 100g glasnoedels
- 1 teen knoflook
- 25ml tamari-sojasaus ²
- 1 komkommer
- 60g laksa currypasta ²
- 200ml kokosmelk
- 1 paksoi
- 1 bosui
- 1 onbehandelde limoen
- 1x garnalen (ontdood) ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- koekenpan of wok
- waterkoker
- knoflookpers
- maatbeker
- zeef

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

Allergenen

Schaaldieren (1), Soja (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 537kcal, vet 25.5g, koolhydraten 57.8g, eiwit 21.1g



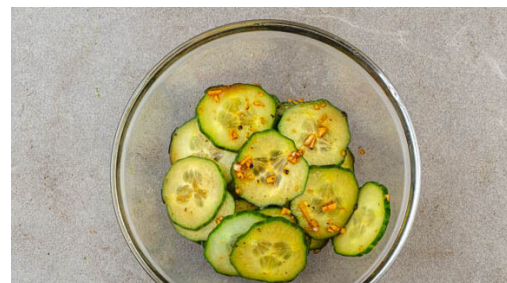
1. Noedels garen

Kook voldoende water voor de **noedels** in een waterkoker. Doe de **droge noedels** in een pan of kom, giet heet water erbij tot ze bedekt zijn en laat 3-5min garen. Spoel de **noedels** dan met koud water af in een zeef en laat uitlekken. **Tip:** om het bereiden makkelijker te maken kun je de **noedels** nu 1 of 2 keer doorknippen met een schone schaar.



4. Paksoi garen

Snijdt de **groene bladeren** van de **paksoi**. Snijdt ze een keer overdwers doormidden en leg opzij voor straks. Snijdt het **witte deel** van de **paksoi** in hapklare stukken en voeg toe aan de **sous**. Snijdt de **bosui** in dunne ringen. Snijdt de **limoen** in partjes.



2. Komkommer inleggen

Pel de **knoflook** en druk door een **knoflookpers** of snijd heel fijn. Klop een **dressing** van de **knoflook**, **sojasaus**, 1el azijn en een snuf peper en zout. Snijdt de **komkommer** in dunne plakjes, hussel om met de **dressing** en zet opzij.



5. Garnalen garen

Spoel de **garnalen** in een zeef af met koud water en dep goed droog met keukenpapier. Voeg de **garnalen** toe aan de **sous** zodra de **paksoi** beetgaar is en laat 1-2min meekoken tot ze roze en gaar zijn.



3. Saus starten

Verhit een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie en bak de **currypasta** 1-2min tot het begint te geuren. Voeg dan de **kokosmelk** en 100ml water toe.



6. Paksoi-bladeren toevoegen

Voeg de **paksoi-bladeren** toe aan de **sous** en laat ca. 30sec meekoken tot ze slinken. Verdeel de **noedels** over diepe borden of kommen en giet de **sous** eroverheen. Garneer de **laksa** met de **bosui** en maak het af met een **kneepje limoen sap**. Serveer de **laksa met garnalen** met de ingelegde komkommer en de **resterende limoenpartjes**.