



Maleisische tijgergarnalensoep

met noedels en Thaise basilicum



ca. 20min



2 personen

Deze currysoep is doortrokken van de smaak van Zuid-Oost Azië. In Maleisië, waar deze soep vandaan komt, heet de soep laksa en bestaat hij in ieder geval uit kokosmelk en pittige kruiden. Erin vind je vaak noedels, knapperige groenten en garnalen. In onze interpretatie van deze hartverwarmende soep vind je niet alleen al die ingrediënten, maar ook nog frisse Thaise basilicum.

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 rode paprika
- 1x champignons
- 1 wortel
- 1 pak udonnoedels ¹
- 1 pakje rode currypasta
- 1 pakje kokosmelk
- 1x tijgergarnalen ²
- 10g verse Thaise basilicum

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- peper en zout

Kookgerei

- zeef
- 2 middelgrote kookpannen
- maatbeker
- fijne keukenrasp

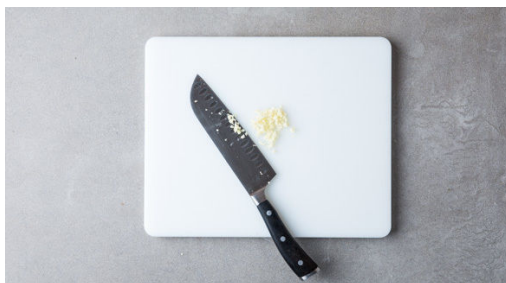
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 723kcal, vet 33.3g, koolhydraten 66.6g, eiwit 35.8g



1. Knoflook hakken

Breng in een middelgrote kookpan ruim gezouten water voor de **noedels** aan de kook. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



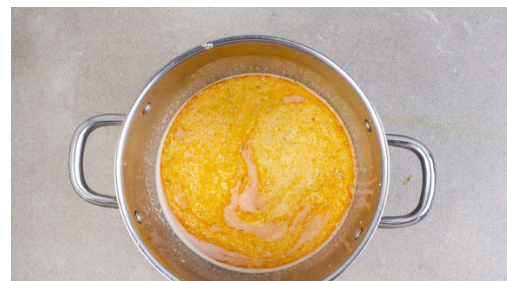
4. Noedels koken

Voeg **2/3e de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in ca. 4min beetgaar. Gebruik **meer noedels** bij grote trek. Giet de **noedels** af in een zeef, spoel ze onder de koude kraan af en laat ze uitlekken.



2. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren.



5. Laksa maken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote kookpan en bak de **knoflook** met **1/3e van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) al roerend 1min. Voeg de **kokosmelk** met 300ml water en een flinke snuf zout aan de pan toe. Breng aan de kook.



3. Wortel snijden

Schil of schrob de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



6. Laksa afmaken

Voeg de **champignons, paprika** en **wortel** aan de **laksa** toe en laat alles 6-7min op middellaag vuur zachtjes sudderen. Voeg de **tijgergarnalen** toe en kook ze 3-4min mee. Proef en breng de **laksa** op smaak met zout en peper. Roer vlak voor het serveren de **noedels** erdoor en garneer met de **Thaise basilicumblaadjes**.