



Lichtpittige rijstnoedelsoep

met varkensgehakt en paksoi



20-30min



2 personen

De Cambodjaanse keuken staat bekend om zijn veelzijdigheid in smaken. Gefrituurd of gekookt, alles kan, zolang het maar een flinke hoeveelheid aromaten bevat. Grote favoriet? Ongetwijfeld vissaus! Vissaus is niets anders dan gefermenteerde vis en eerlijk is eerlijk, alleen op de geur afgaand, is het niet echt een aanrader. Maar meegekookt in deze noedelsoep met rul varkensgehakt is het een enor...

Wat je van ons krijgt

- vissaus ⁴
- rijstnoedels
- groentebouillonblokje ⁹
- varkensgehakt
- babypaksoi
- limoen
- verse Thaise basilicum
- wortel
- verse rode chilipeper
- citroengras

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- dunschiller
- kookpan
- maatbeker

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

Kooktip

Je kunt meer vissaus naar smaak toevoegen. Vissaus wordt door het kookproces milder, maar geeft het gerecht ook een bijzonder aroma.

Allergenen

vis (4), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 37.4g, koolhydraten 73.2g, eiwit 32.0g



1. Ingrediënten voorbereiden

Waterkoker of kookpan met water aan de kook brengen. Uiteinde van **citroengrassstengel** snijden, buitenste bladeren verwijderen en rest fijnhakken. **Limoenschil** fijnraspen, **sap** uitpersen. **Chilipeper** halveren, zaden en zaadlijsten verwijderen en **chilipeper** fijnhakken. **Thaise basilicumblaadjes** plukken en **1/2 van de basilicumblaadjes** fijnhakken.



4. Soep maken

Dan **chilipeper**, **citroengras** en **1tl limoenrasp** aan de gehaktpan toevoegen en 1min bakken tot het begint te geuren. **Bouillon** en **helft van de vissaus** toevoegen, roeren om te mengen (**zie kooktip, links**).



2. Groenten voorbereiden

Groentebouillonblokje in 750ml zojuist gekookt water laten oplossen. **Wortel** schillen, in de lengte halveren en dan in dunne halve manen snijden. Stronk **babypaksoi** verwijderen en in 1cm dikke repen snijden.



5. Noedels toevoegen

Wortel, **gehakte basilicum** en **150g noedels** aan de **soep** toevoegen en alles ca. 5min koken totdat de **wortel** beetgaar is. Bij grote trek **200g noedels** gebruiken of restant voor een ander recept gebruiken.



3. Gehakt bakken

1el plantaardige olie in een grote kookpan op middelhoog vuur verhitten. **Varkensgehakt** toevoegen en al roerend in 5-6min gaar bakken.



6. Soep afmaken

Dan **2-3el limoensap** en **paksoi** aan de soeppan toevoegen en alles nog 2min koken. Indien gewenst meer water toevoegen en **soep** op smaak brengen met zout en peper. **Noedelsoep** over kommen verdelen en met **overige Thaise basilicumblaadjes** garneren.