

 **SUPERSNEL**



Vlotte gele curry-kokossoep

met Aziatische groenten en noedels



ca. 20min



2 personen

Het is best lekker om gerechten te maken die wat meer tijd nodig hebben, 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 zijn voorgesneden of vereisen nauwelijks voorbereiding, zodat je zó een pan stomende soep voor je hebt staan. Makkelijk en lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zoete aardappel
- 1 pakje gele currypaste
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje kokosmelk
- 10g verse koriander
- 1 blikje maïs
- 1 limoen
- 1 zakje pinda's ⁵
- 100g noedels
- 1x verse groentemix: Chinese kool, paprika & taugé

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kooktip

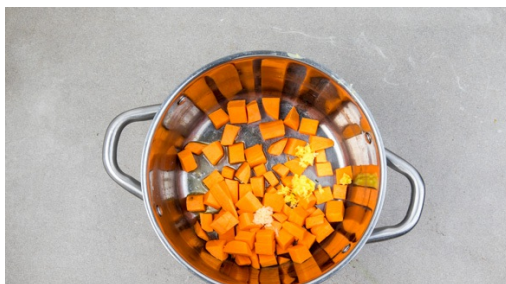
Je kunt een snufje suiker toevoegen mocht de soep iets te pittig naar wens zijn.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 41.8g, koolhydraten 96.1g, eiwit 13.6g



1. Zoete aardappel bakken

Pel en hak of rasp de **knoflook** en **gember** fijn. Schil en snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Verhit 2el olijfolie in een middelgrote kookpan en voeg de **zoete aardappel**, **gember** en **knoflook** met een snuf zout toe. Bak al roerend 30sec-1min.



4. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en schenk het zojuist gekookte water erbij 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.



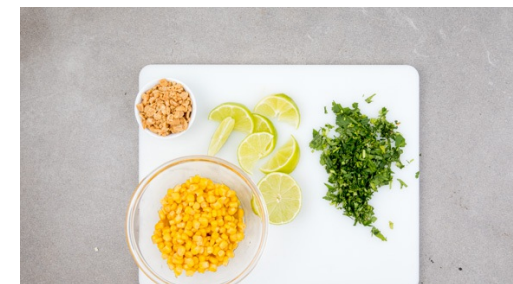
2. Curry toevoegen

Voeg dan **1/3e van de currypasta** (of meer voor een pittigere smaak) aan de pan toe en bak 1min al roerend. Schenk de **kokosmelk** en 500ml lauwwarm water erbij en voeg het **bouillonpoeder** toe. Breng de **soep** aan de kook en zet het vuur laag-middellaag. Kook de **soep** afgedekt met een deksel 6-7min totdat de **zoete aardappel** zacht en gaar is.



5. Groenten toevoegen

Breng de **soep** op smaak met peper en zout. Voeg dan de **verse groentemix** en **maïs** toe en kook 2-3min mee totdat de **paprika** zacht 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 **andere helft** voor stap 6. Hak de **pinda's** grof.



6. Limoensap toevoegen

Pers de **apart gehouden limoenhelft** boven de soeppan uit en roer door. Breng de **soep** op smaak met meer peper en zout (**zie kooktip, 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.