



Vegan curry-kokossoep

met Aziatische groenten en glasnoedels



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. Daarom zijn gerechten als deze ook heel fijn. Deze vegan 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 blik maïs
- 1 limoen
- 100g glasnoedels
- 1x Chinese roerbakgroenten
- 1 zakje gezouten pinda's⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- waterkoker
- dunschiller
- maatbeker
- citroenpers
- zeef

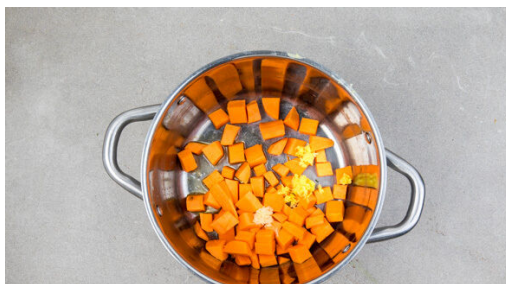
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 793kcal, vet 36.5g, koolhydraten 102.8g, eiwit 12.6g



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 een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **aardappel**, **gember** en **ui** met een snuf zout ca. 1 min.



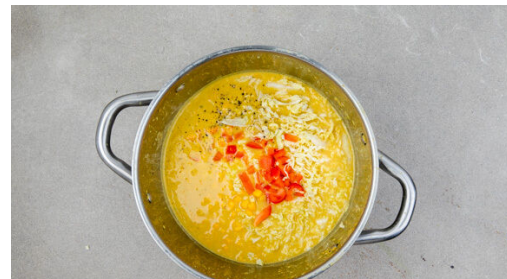
4. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom of pan en schenk het gekookte water erbij. Laat 3-5min wellen tot de **noedels** gaar zijn. Giet af in een zeef en spoel de **noedels** om met koud water.



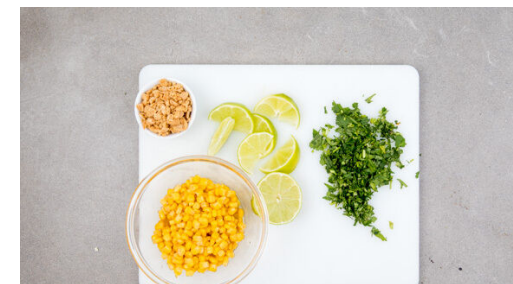
2. Curry toevoegen

Voeg **1/3e van de currypasta** toe en bak 1min mee. Schenk er de **kokosmelk** en 500ml lauwwarm water bij. Breng de **soep** aan de kook en draai het vuur laag. Leg een deksel op de pan en kook de **soep** 5-8min tot de **aardappel** zacht en gaar is.



5. Groenten toevoegen

Voeg de **Chinese roerbakgroenten** met de **maïs** aan de **soep** toe. Breng op smaak met peper, zout en evt. meer **currypasta**. Kook 2-3min tot de **groenten** zachter zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng 1L water in een waterkoker aan de kook. Hak de **koriander** grof. Giet de **helft van de maïs** af. Halveer de **limoen** en snijd **1 helft** in partjes. Hak de **pinda's** grof.



6. Limoensap toevoegen

Knijp de **halve limoen** boven de soeppan uit en roer door. Breng de **soep** op smaak met meer peper en zout. 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.