



Burmese groentesoep met ei

met noedels en kokosmelk



20-30min



2 personen

Vandaag hebben we een heerlijk gevulde soep van Zuidoost-Aziatische origine, met noedels, groenten en ei, op het menu staan. Maar het hoogtepunt is de zelfgemaakte basis van de soep: met verse gember, koriander en kurkuma, ui, kokosmelk en kikkererwtenmeel. Niet alleen gezond, maar ook ontzettend lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren³
- 1 ui
- 1 stukje verse gember
- 10g verse koriander
- 1 zakje zoet paprikapoeder
- 1 zakje kurkumapoeder
- 100g glasnoedels
- 1x cherrytomaten
- 1 paksoi
- 1 pakje kikkererwtenmeel
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 pakje kokosmelk
- 1 limoen

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Voor een krokante topping kun je een paar noedels kort in een kleine pan met een dun laagje plantaardige olie bakken.

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 612kcal, vet 28.7g,
koolhydraten 72.0g, eiwit 15.7g



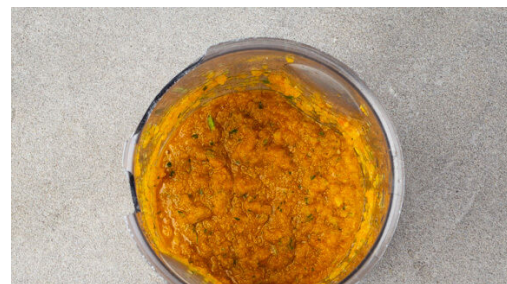
1. Eieren koken

Breng voldoende water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Voeg de **eieren** toe als het water kookt en kook ze in 6-7min halfzacht (of 3-4min langer voor een harde dooier). Giet af en laat schrikken in koud water. Pel en halveer de **eieren**.



4. Soep maken

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **kruidentpasta** met **3el kikkererwtenmeel** ca. 2min. Blus af met 400ml water en voeg het **bouillonpoeder** en de **kokosmelk** toe. Voeg de **paksoi** en de **cherrytomaten** toe en laat 3-4min zachtjes koken tot de **soep** iets ingedikt is. Snijd de **limoen** in partjes.



2. Kruidenpasta maken

Pel en hak de **ui** grof. Schil en hak de **gember** grof. Pluk de **korianderblaadjes** en bewaar de **steeltjes**. Doe de **ui**, **gember**, de **koriandersteeltjes**, de **helft van het paprikapoeder**, **1/2-1tl kurkuma**, 4el water en een snuf zout in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **kruidentpasta**.



5. Noedels opwarmen

Voeg de **noedels** toe aan de **soep** en warm door (**zie tip, links**). Voeg evt. meer water toe. Neem van het vuur en breng op smaak met zout en peper.



3. Groenten snijden

Doe de **noedels** in een kom met heet water en laat 3-5min staan. Giet de **noedels** af in een zeef en spoel ze om met koud water. Halveer de **cherrytomaten**. Verwijder de stronk en snijd de **paksoi** in reepjes.



6. Serveren

Verdeel de **soep** over kommen of diepe borden en serveer de **eierhelften** er bovenop. Bestrooi met de **koriander** en evt. de **krokante noedels**. Geef de **limoenpartjes** erbij.