
Vlotte gele curry-kokossoep

met Aziatische groenten en noedels



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- zoete aardappel
- verse groentemix: taugé, Chinese kool & rode paprika
- groentebouillonblokje⁹
- maïs
- gezouten pinda's⁵
- limoen
- verse gember
- knoflook
- kokosmelk
- verse koriander
- gele currypasta
- vermicelli

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

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

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

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Aromaten bakken

Pel en hak of rasp de **knoflook** en **gember** fijn. Schil de **zoete aardappel** en snijd in 2cm grote stukken. Verhit 2el olijfolie in een middelgrote kookpan en voeg de **zoete aardappel**, **gember** en **knoflook** toe en bak al roerend 30sec-1min totdat het begint te geuren.



4. Noedels garen

Doe de **noedels** in een hittebestendige kom en giet er het zojuist gekookte water over totdat ze onderstaan. Laat 2-3min wellen totdat de **noedels** gaar zijn en giet ze in een zeef af. Spoel schoon onder de koude kraan.



2. Curry toevoegen

Voeg dan **1/3e van de currypasta** (of meer voor een pittiger smaak) aan de pan toe en bak 1min al roerend. Giet dan de **kokosmelk** erbij en verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan. Voeg 500ml water toe en breng het geheel aan de kook. Zet het vuur dan laag en kook afgedekt met een deksel 6-7min totdat de **zoete aardappel** zacht en gaar is.



5. Groenten toevoegen

Proef en breng de **soep** op smaak met peper en zout. Voeg de **verse groentemix** en **maïs** aan de pan toe en kook 2-3min totdat de **paprikastukjes** zacht zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Breng intussen water in een waterkoker aan de kook. Hak de **koriander** grof. Giet de **maïs** af in een zeef en spoel schoon onder de kraan. 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. Proef en breng de **soep** op smaak met meer peper en zout (**zie kooktip, links**). Doe de **noedels** in kommen en overgiet met de **soep**. Bestrooi met de **pinda's** en **gehakte koriander**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knippen.