

Id4086 web 4e77af85b7fde2608f8d0e9f07ce2177

Maleisische currysoep

en noedels met Thaise basilicum



ca. 20min



2 personen

Deze currysoep bevat de smaak van Zuid-Oost Azië in volle glorie. In Maleisië, waar deze soep vandaan komt, heet de soep Laksa en bestaat ze in ieder geval uit kokosmelk en pittige kruiden. Erin vind je vaak noedels, knapperige groenten en garnalen. In onze interpretatie van deze hartverwarmende soep vind je niet alleen al die ingrediënten, maar ook nog frisse Thaise basilicum. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- tijgergarnalen ²
- noedels ¹
- kokosmelk
- verse Thaise basilicum
- rode currypasta
- champignons
- rode paprika
- wortel
- teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- dunschiller
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- zeef

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

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 721.0kcal, vet 33.2g, eiwit 35.6g, koolhydraten 66.5g



1. Knoflook hakken

Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan voor de **noedels** aan de kook. Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn.



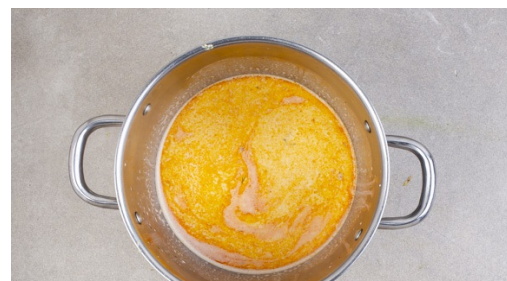
4. Noedels koken

Voeg de **helft van de noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Gebruik meer **noedels** bij grote trek. Giet de **noedels** af in een zeef, spoel ze onder de koude kraan af en laat ze uitlekken.



2. Groenten snijden

Snij de **paprika** in vieren, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika** in dunne reepjes. Boen de **champignons** schoon met een borsteltje of vochtige keukendoek en snijd ze in vieren.



5. Laksa maken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote kookpan en bak de **knoflook** met **1/3e van de currypasta** (of meer als je van pittig houdt) al roerend 1min. Schud het pakje **kokosmelk** en voeg de inhoud met 300ml water aan de pan toe. Breng aan de kook en breng de **laksa** op smaak met zout en evt. meer **currypasta**.



3. Wortels snijden

Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Evt. kun je de **wortel** niet in de lengte doormidden snijden.



6. Laksa afmaken

Voeg de **champignons**, **paprika** en **wortel** aan de **laksa** toe en laat alles op middellaag vuur 6-7min zachtjes sudderen. Voeg de **tijgergarnalen** toe en kook ze 3-4min mee. Pluk de **Thaise basilicumblaadjes** en doe de steeltjes weg. Beng de **laksa** op smaak met zout. Roer vlak voor het serveren de **noedels** door de **laksa** en gaarneer met de **Thaise basilicum**.