

Id4086 web 4e77af85b7fde2608f8d0e9f07ce2177

## Maleisische currysoep

en noedels met Thaise basilicum



20-30min



Voor 3-4 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

- kokosmelk
- tijgergarnalen <sup>2</sup>
- teen knoflook
- wortels
- rode paprika's
- champignons
- rode currypasta
- verse Thaise basilicum
- noedels <sup>1</sup>

## 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 668.0kcal, vet 29.1g, eiwit 32.9g, koolhydraten 65.4g



**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 **noedels** toe zodra het water kookt en kook ze in 3-5min beetgaar. Giet de **noedels** af in een zeef, spoel ze onder de koude kraan af en laat ze uitlekken.



**2. Groenten snijden**

Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en het steeltje en snijd de **paprika's** 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 **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Evt. kun je de **wortels** niet in de lengte doormidden snijden.



**6. Laksa afmaken**

Voeg de **champignons, paprika's** en **wortels** 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**.