



Groene currysoep met garnalen

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  115 g rijstnoedels
-  2 el zonnebloemolie
-  ½ portie groene currypasta
-  200 ml kokosmelk
-  ½ kippenbouillonblokje
-  200 g Japanse wokgroenten
-  225 g diepvries wokgarnalen (ontdood)
-  100 g spinazie
-  1 limoen

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Verhit intussen de olie in een pan en fruit de currypasta 3 min.
3. Voeg de kokosmelk, 375 ml water en het bouillonblokje toe.
4. Breng aan de kook en laat 5 min. zachtjes koken.
5. Voeg de wokgroenten en garnalen toe en laat 5 min. zachtjes garen.
6. Voeg de spinazie handje voor handje toe en laat slinken.
7. Boen intussen de limoen schoon.
8. Rasp de groene schil van ½ limoen en pers de vrucht uit.
9. Snijd de andere ½ limoen in partjes.
10. Breng de soep op smaak met het limoenrasp en -sap.
11. Verdeel de noedels over grote kommen, schep de soep erop en garneer met een limoenpartje.

TIP: Voor de groene currypasta zie het basis recept

BRON: boodschappen.nl

