



Thaise friszure zalmsoep

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g rijstmie
-  ½ bosje koriander (fijngehakt)
-  6 sjalotjes (gesnipperd)
-  1 tl Thaise vissaus
-  600 ml visbouillon
-  1 zalmfilet (in dunne plakjes)
-  5 cm verse gember (fijngehakt, geschild)
-  1 el limoensap
-  1 el rietsuiker
-  2 lente-/bosuitjes (in dunne ringen)

MATERIAAL: vijzel of keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Stamp of maal de koriander met 4 sjalotjes, de vissaus en ¼ tl zwarte peper tot een pasta.
3. Breng de bouillon aan de kook.
4. Voeg de kruidenpasta en rest van de sjalot toe en kook circa 2 minuten.
5. Voeg de zalm en gember toe en kook circa 3 minuten.
6. Neem de pan van de warmtebron en breng de soep op smaak met het limoensap en de rietsuiker.
7. Verdeel de noedels over kommen.
8. Giet de soep erover en bestrooi met de bosui.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

