



Dumplings met pindasoep en miso

Vergeet instant noodles, want dit pindasoep-recept staat zó snel op tafel dat het koken eigenlijk peanuts is. Want wist je dat je met de lekkere crunchy pindasaus van Verstegen als basis dus heel goed zo'n lekkere maaltijdsoep op tafel zet?

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ▣ 1 el neutrale olie
- ▣ 2 bosuitjes, in dunne ringen en de witte delen apart van de groene
- ▣ 1 teen knoflook, fijngehakt
- ▣ ½ tl geraspte gember
- ▣ 2 el crunchy pindasaus
- ▣ 1 tl witte miso
- ▣ 1 tl gochujang
- ▣ ¼ tl 5 spices poeder
- ▣ ½ tl bruine suiker
- ▣ ½ tl sojasaus (naar smaak)
- ▣ 200 ml kokosmelk
- ▣ 250 ml groentebouillon
- ▣ 6 vega gyoza

voor de garnering

- ▣ 1 baby paksoi, over de lengte in vieren gesneden
- ▣ ½ bosje verse koriander, de steeltjes fijngehakt en de blaadjes apart gehouden
- ▣ handje fijngehakte pinda's (optioneel)
- ▣ crispy chili-olie (optioneel)

ZO MAAK JE HET

1. Verhit ½ eetlepel olie in een soeppan op laag vuur.
2. Bak het witte deel van de bosui 2 minuten en voeg dan de knoflook en gember toe.
3. Bak nog een minuutje mee.
4. Doe de gehakte koriandersteeltjes erbij en roer de miso, gochujang en pindasaus erdoorheen.
5. Roer ook de 5 spices en de bruine suiker erdoorheen.
6. Giet de kokosmelk, bouillon en sojasaus er voorzichtig bij en breng aan de kook.
7. Zet het vuur laag en laat de pindasoep ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen.
8. Zet een koekenpan met deksel op het vuur.
9. Leg de gyoza erin met de platte kant naar beneden en leg de stukken paksoi ernaast.
10. Giet er een klein laagje water in en breng aan de kook.
11. Leg de deksel op de pan en laat in 3,5 tot 4 minuten gaar stomen.
12. Haal de deksel eraf.
13. Als het water bijna is verdampt, voeg je de ½ eetlepel olie toe.
14. Laat nog een minuut of 2 krokant bakken.
15. Proef of de pindasoep goed op smaak is en voeg eventueel meer sojasaus of suiker toe.
16. Is de soep te dik?
17. Giet er dan nog een scheutje water bij.
18. Schep de soep in kommen.
19. Verdeel de dumplings en paksoi over de soep.
20. Garneer de pindasoep met blaadjes koriander, de achtergehouden bosui en eventueel fijngehakte pinda's en crispy chili-olie.

BRON: culy.nl

