



Thaise kokossoep met paddenstoelen

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 stengel citroengras
-  1 theelepel laospoeder of
-  0.5 verse gember (geschild, geraspt, ca. 4 cm)
-  1 blik kokosmelk
-  250 milliliter groentebouillon
-  2 eetlepels sojasaus
-  0.5 eetlepel suiker
-  1.5 eetlepels limoensap
-  0.5 rode peper (in dunne ringen)
-  100 gram shiitakes of
-  100 gram kastanjechampignons (gehalveerd)
-  150 gram tofu (in blokjes)
-  100 gram rijstmie
-  0.5 bosje basilicum (alleen de blaadjes)

ZO MAAK JE HET

1. Kneus de stengels citroengras.
2. Voeg samen met de laos toe aan de kokosmelk en breng aan de kook.
3. Kook de kokosmelk circa 10 minuten op een lage stand.
4. Voeg de bouillon, sojasaus, suiker, limoensap en rode peper toe en breng weer zachtjes aan de kook.
5. Voeg de paddenstoelen en tofu toe en kook circa 8 minuten op een lage stand, tot dat deze net gaar zijn.
6. Verdeel de noedels over de kommen en giet de hete bouillon erop.
7. Laat even staan en garneer met de basilicum.

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

