



Indische noedelsoep met mais - Sup mie dengan jagung

Maak eens noedelsoep! Deze Indonesische noedelsoep met mais van is een echt aanrader. De soep maken we van kokosmelk, waardoor het een super romig gerecht wordt. En het staat binnen 20 minuten op tafel!

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 ½ broccoli
- 🍴 ½ rode peper
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 1 tl rode currypasta
- 🍴 225 g woknoedels
- 🍴 300 ml kokosmelk
- 🍴 peper en zout
- 🍴 2 takjes koriander
- 🍴 1 maïskolf
- 🍴 25 g gezouten pinda's

Zo maak je het:

1. Snijd de broccoli in roosjes van 2 cm.
2. Verwijder de steel en zaadlijsten van de rode peper en snijd in ringen.
3. Verhit een pan met ½ van de zonnebloemolie en bak de broccoli, rode currypasta en de helft van de rode peper 3 minuten.
4. Voeg de noedels en kokosmelk toe en breng aan de kook.
5. Kook het geheel volgens de aanwijzingen op de verpakking van de noedels en breng op smaak met peper en zout.
6. Snijd ondertussen de koriander grof.
7. Verhit een pan met de overige zonnebloemolie en bak de maïskolf 7 minuten.
8. Snijd de mais los van de kolf.
9. Verdeel de noedelsoep over de kommen en garneer met de mais, pinda's, de rest van de rode peper en koriander.

TIP: Geen fan van koriander? Gebruik dan peterselie.

- 🍴 Noedelsoep is een geliefd gerecht met vele variaties in verschillende keukens over de hele wereld. In de **Japanse keuken** vind je de beroemde **ramen**, met zijn hartige bouillon, lekker veel groenten en eventueel gekruid varkensvlees. De **Vietnamese pho** staat bekend om zijn aromatische bouillon, rijstnoedels en een scala aan toppings zoals munt, taugé en limoen. In de **Thaise keuken** is er **tom yum**, een pittige soep met noedels, garnalen en exotische kruiden. De **Chinese wontonnoedelsoep** heeft delicate gevulde dumplings en noedels in een rijke bouillon. Elke soort noedelsoep biedt een unieke smaakervaring en is een heerlijke keuze voor een voedzame maaltijd!

BRON: eatertainment.nl



Selamat makan