



Kerriesoep met rijst - Sup kari dengan nasi

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 ui
- 🍴 1 prei
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 750 ml groentebouillon
- 🍴 2 tl kerrie
- 🍴 1 tl peterselie
- 🍴 75 gr rijst
- 🍴 scheut kookroom
- 🍴 25 gr boter
- 🍴 3 el bloem

Zo maak je het:

1. Snipper de ui en snijd de knoflook en prei in stukjes.
2. Smelt de boter en fruit de ui met de knoflook aan.
3. Voeg na 2-3 minuten de prei toe en bak dit even mee.
4. Daarna kan de bloem, kerrie en peterselie erbij.
5. Meng alles door elkaar en laat dit 1 minuut bakken.
6. Voeg vervolgens de bouillon en rijst toe en breng de soep aan de kook.
7. Laat de soep circa 15-20 minuten zachtjes koken.
8. Vergeet niet om zo nu en dan te roeren.
9. Na 15 minuten kun je de kookroom toevoegen en is de soep klaar.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan