



Maaltijdsoep van spinazie met shiitake en gyoza uit Thailand

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 3 el rode curry pasta
- 500 ml groentebouillon
- 250 ml kokosmelk
- 2 el olijfolie
- 12 groente gyoza's
- 1 teentje knoflook
- 100 g babyspinazie
- 100 g shiitake
- 2 stengels bosui
- 1 el sojasaus
- 1 el crispy chili olie
- 1 tl zwarte sesamzaadjes

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Voeg de Thaise rode curry pasta aan een pan toe en bak deze 2 minuten om de smaken vrij te laten komen.
2. Giet de groentebouillon en kokosmelk erbij en breng het geheel aan de kook.
3. Zet het vuur lager en laat de soep 5 minuten zachtjes koken, zodat de smaken goed kunnen mengen.
4. Verwarm 1 el olijfolie in een pan en bak de gyoza's 4 minuten.
5. Voeg een scheutje water toe en plaats de deksel op de pan.
6. Laat de gyoza's 5 minuten stomen.
7. Pel en snijd de knoflook fijn.
8. Snijd de shiitake in stukjes.
9. Verhit de overige olijfolie in een pan en bak de knoflook 1 minuut.
10. Voeg de spinazie en shiitake toe en bak dit 3 minuten kort op.
11. Snijd de bosui in ringetjes.
12. Verdeel de gyoza's over twee diepe borden en schenk de soep erbij.
13. Voeg de groenten toe.
14. Garneer het gerecht met fijngesneden bosui, sojasaus, crispy chili olie en zwarte sesamzaadjes.

TIP: Gyoza's zijn Japanse dumplings die hun oorsprong vinden in China, waar ze bekendstaan als jiaozi. Wat gyoza uniek maakt, is het dunne deeg en de intense smaak van de vulling. Traditioneel worden ze gevuld met een mengsel van gehakt varkensvlees, kool, knoflook, gember en sojasaus, maar er zijn talloze variaties mogelijk.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: eatertainment.nl

