



Maaltijdsoep van kabeljauw met koriander en rijstnoedels

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 rijpe tomaten
- 1 el olie
- 1 sjalot fijngesneden
- 1 el rode currypasta
- 1 stengel citroengras
- 200 ml kokosmelk blik
- 375 ml water
- 1 visbouillontablet
- 75 g rijstnoedels
- 250 g kabeljauw of koolvis
- 75 g diepvriestuinerwten
- 50 g rivierkreeftjes
- ½ bosje koriander grofgesneden

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in kwarten en haal de zaadlijsten eruit.
2. Snijd het vruchtvlees in blokjes.
3. Verhit de olie in een soeppan.
4. Bak de sjalot 1 minuut.
5. Schep de currypasta erdoor en bak 2 minuten mee.
6. Kneus de ½ stengel citroengras en voeg samen met de tomaatstukjes toe.
7. Doe de kokosmelk met het bouillontablet en 375 ml water erbij en breng tegen de kook aan.
8. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.
9. Kook intussen de rijstnoedels 3 minuten in ruim water.
10. Voeg de vis en erwten toe aan de soep en warm ze 5 minuten mee; zorg dat de soep niet kookt.
11. De vis gaart langzaam en de erwten houden een knapperige beet.
12. Voeg evt. naar smaak extra currypasta toe.
13. Verdeel de noedels en rivierkreeftjes over de kommen.
14. Schep de hete soep erbij en bestrooi met de koriander.

* 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: deliciousmagazine.nl

