



310 gram
groenten per
portie *

Pinda-kokossoep met crispy chili olie

met bosui en radijskiemen

Een heerlijke soep met veel eigen keuze. Pindasoep is een exotische soep die heerlijk geurig is en goed vult. On top: een fantastische umami crispy (krokante) chili (pittige) olie van Amaizin. Het is een échte smaakbom die ieder gerecht tot leven brengt.

25 min | 869 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Zilvervriesrijst	<i>g</i>	75	150	225	300
Radijskiemen	<i>g</i>	25	50	100	100
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Gember	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Wortel	<i>g</i>	200	400	600	800
Pindakaas	<i>g</i>	25	50	75	100
Kokosroom	<i>g</i>	80	160	240	320
Limoen	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
Bosui	<i>bos</i>	0.25	0.5	0.5	1
Crispy chili olie	<i>g</i>	15	30	45	60
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olie	<i>el</i>	1	1	2	2
Boullion	<i>ml</i>	300	600	900	1200
Zout					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook en kook de rijst in 12-14 minuten gaar. Giet het water af en zet afgedekt opzij zodat de rijst verder kan garen. Meng de radijskiemen erdoorheen.
2. Pel de knoflook en snijd klein. Schil en rasp de gember. Was of schil de wortels en snijd klein. Verhit de olie in een kookpan en bak de knoflook, gember en wortel een paar minuten.
3. Voeg de pindakaas en kokosroom toe en schep om. Schenk de bouillon erbij en breng al roerend aan de kook. Temper het vuur en laat 15 minuten zachtjes koken.
4. Pureer de soep (maar dat hoeft niet). Snijd de bosui in ringetjes en de limoen in partjes. Verdeel de rijst met radijskiemen over de borden (of kommetjes), en schep de soep erbij. Laat iedereen aan tafel zelf de soep afmaken met de bosui, limoensap en crispy chili olie.

Tip: Zet allemaal leuke bakjes op tafel met de rijst, crispy chili olie, bosui en limoen en laat iedereen zelf opscheppen. Heel gezellig en de volgende dag misschien nog lekkerder...

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

