


# Tom Kha Kai met pulled oesterzwam

## paprika en noodles

Mmm, er staat vandaag een heerlijke Tom Kha Kai soep op het menu! Deze soep komt uit de Thaise en Laotiaanse keuken en betekent letterlijk kip-galangasoep. De Tom Kha wordt vaak met een kai (kip) gegeten. We serveren er nu pulled oesterzwammen bij. Lekker!

20 min | 751 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Udon noodles | g | 85 | 170 | 255 | 340 |
| Ui | st | 1 | 2 | 2 | 3 |
| Oesterzwam | g | 75 | 150 | 250 | 300 |
| Rode peper | st | 0.25 | 0.5 | 1 | 1 |
| Puntpaprika | g | 200 | 400 | 600 | 800 |
| Thaise Tom Kha curry pasta | g | 25 | 50 | 50 | 100 |
| Kokosmelk | ml | 100 | 200 | 300 | 400 |
| *zelf toevoegen:* | | | | | |
| Olie | el | 1 | 1 | 2 | 2 |
| (Plantaardige) boter | el | 0.5 | 1 | 1.5 | 2 |
| Sojasaus | el | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Water (of bouillon) | ml | 150 | 300 | 450 | 600 |

**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 noodles in 12 minuten gaar. Giet daarna het water af, vang wat kookvocht op en spoel de noodles in een zeef onder de kraan.
2. Pel intussen de ui en snijd in partjes. Scheur de oesterzwammen in reepjes. Snijd de rode peper heel fijn.
3. Verwarm de boter samen met olie in een brede pan. Bak hierin eerst de ui, rode peper en oesterzwammen 2-3 minuten op een hoog vuur. Voeg de sojasaus toe en roer om. Schep uit de pan en houd apart. Bewaar de pan!
4. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in reepjes. Bak de paprika in dezelfde pan en voeg de currypasta toe. Verwarm op een hoog vuur en bak 1 minuut terwijl je goed roert. Schenk de kokosmelk en het water (of bouillon) erbij en laat 5 minuten zachtjes pruttelen.
5. Trek eventuele grote stukken oesterzwam nog uit elkaar. Voeg voordat je gaat serveren de noodles toe aan de soep en maak af met de oesterzwammen.

*Tip: Heb je ingrediënten over? Maak gewoon lekker veel: deze soep is misschien nog wel lekkerder de volgende dag!*

*Biologisch*

*info@ekomenu.nl*
*info@ekomenu.be*

*Schrijf je in voor onze nieuwsbrief*