



Kokos-noodle soep met tomaat

paksoi en citroengras

Citroengras wordt ook wel sereh genoemd. De stuġge stengels zijn net als prei opgebouwd in laagjes. Citroengras geeft een frisse, citroen/limoen smaak aan al je ġerechten en is verrukkelijk in combinatie met kokosmelk. Het is niet weg te denken uit de Aziatische keuken. Stooġ of kook de ġekneusde stengel mee.

25 min | 717 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	<i>st</i>	1	2	2	3
Trostomaten	<i>g</i>	100	200	200	400
Paksoi	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Citroengras	<i>st</i>	0.5	1	1	2
Gele currypasta	<i>g</i>	15	25	40	50
Kokosmelk	<i>ml</i>	100	200	300	400
Noodles	<i>g</i>	85	170	255	340
Pinda's ongezoeten	<i>g</i>	15	25	40	50
Verse koriander	<i>st</i>	0.25	0.5	1	1
<i>zelf toevoegen:</i>					
Bouillon	<i>ml</i>	250	500	750	1000
Olie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2

**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. Pel en snipper de ui. Was de tomaat en snijd in grove stukken. Was de paksoi en snijd in reepjes, houd de witte stelen en het groene blad gescheiden. Maak een knoop in het citroengras en 'kneus' de stengel. Bereid de bouillon.
2. Verhit olie in een soeppan en bak de ui, witte deel van de paksoi, citroengras en tomaat 2 minuten. Roer de currypasta erdoor en blus af met de bouillon en kokosmelk.
3. Voeg de noodles toe aan de pan en kook zachtjes in 10 minuten beetgaar (voeg eventueel extra water of bouillon toe, want de noodles absorberen het vocht).
4. Voeg als laatste de paksoi bladeren toe en kook 2 minuten mee. Proef en breng op smaak met zout en (chili)peper. Schep de citroengras eruit.
5. Rooster de pinda's in een droge bakpan en strooi over de kokos-noodle soep, samen met de verse koriander.

Tip: Ook erg lekker met limoensap en pittige peper olie.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

