



350 gram
groenten per
portie *

Zoete aardappel-paprikasoep

met geroosterde lupine en kokosmelk

Vandaag een maaltijdsoep met een hoofdrol voor zoete aardappel, ook wel zoete bataat genoemd. Je hebt zoete aardappels in verschillende kleuren en maten, maar de meest bekende is de oranje variant. Als we alleen de voedingswaarden van de zoete en normale aardappel met elkaar vergelijken, zijn de verschillen minimaal. Vooral de hoeveelheid koolhydraten is bijna hetzelfde, echter zoete aardappel bevat bijna 2 keer zoveel voedingsvezels.

35 min | 703 kcal

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



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

1P 2P 3P 4P

Witte lupine	g	170	340	510	680
Piri piri kruiden	tl	0.5	1	1.5	2
Rode ui	st	1	2	2	3
Knoflookteen	st	1	2	3	4
Zoete aardappel	g	200	400	600	800
Puntpaprika	g	200	400	600	800
Gember, rasp	tl	1	2	3	4
Thaise kokosroom	ml	80	160	240	320

zelf toevoegen:

Olie	el	0.5	1	1.5	2
Bouillon	ml	250	500	750	1000
Komijnpoeder	tl	1	2	3	4

**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. Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Spoel de lupine in een zeef onder de kraan en dep droog. Doe de lupine in een kom en druppel wat olie erover. Breng op smaak met piri piri kruiden, zout en (chili)peper. Rooster de lupine 20-25 minuten in de voorverwarmde oven.
2. Pel en snipper de ui en knoflook. Schil de zoete aardappel en snijd in stukken. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd klein. Schil en rasp de gember. Bereid de bouillon.
3. Verhit olie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en gember 2 minuten op een middelhoog vuur. Voeg de zoete aardappel en paprika toe en bak kort mee (schip een paar paprikastukjes uit de pan voor later). Blus af met bouillon en kook afgedekt in 15-20 minuten op een middelhoog vuur gaar. Breng eventueel verder op smaak met piri piri kruiden en komijnpoeder.
4. Roer de kokosroom, schenk de helft in de pan en pureer de soep met een staafmixer. Voeg eventueel nog wat water toe als je de soep te stevig vindt.
5. Schenk of druppel de overgebleven kokosmelk over de soep. Strooi tenslotte de geroosterde lupine erover en gaarneer met paprikastukjes.

Tip: Wil je de oven niet gebruiken? Je kunt de lupine ook krokant bakken in een pan.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

