



Kokos-noodle soep met tomaat

paksoi en citroenrasp

Citroengras wordt ook wel sereh genoemd. De stugge stengels zijn net als prei opgebouwd in laagjes. Citroengras geeft een frisse, citroen/limoen smaak aan al je gerechten en is verrukkelijk in combinatie met kokosmelk. Het is niet weg te denken uit de Aziatische keuken. Stoof of kook de gekneusde stengel mee of snijd het heel fijn door het gerecht heen.

25 min | 694 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
Ui	st	1	2	3	4
Tomaat	st	0.5	1	2	2
Paksoi	st	0.5	1	2	2
Citroen, rasp	st	0.25	0.5	0.75	1
Kokosmelk	ml	100	200	300	400
Légumaise	g	50	75	100	150
Noodles	g	85	170	255	340
Pinda's	g	15	25	25	50

zelf toevoegen:

Bouillon	ml	250	500	750	1000
Olie	el	0.5	1	1.5	2
Zout en (chili)peper					

**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. Rasp de citroen. Bereid de bouillon.
2. Verhit olie in een soeppan en bak de ui, citroengras en tomaat 2 minuten. Blus af met de bouillon, kokosmelk en Légumaise (roer de Légumaise eerst even los).
3. Voeg de paksoi stelen en 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 citroenrasp, zout en (chili)peper.
5. Rooster de pinda's in een droge bakpan en strooi over de kokos-noodle soep.

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

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

