

Vegetarische Thaise Noedel Soep

Benodigheden

- Soeppan
- Pan voor noedels
- Blender

Ingrediënten

- 1 uitje
- 1 teentje knoflook
- 1 stengel sereh (citroengras)
- 1el groene curry (van Euroma)
- 1 boullionblokje, je mag zelf kiezen welke
- 400 ml kokosmelk
- 1/2 limoen
- 140 grams thaise rijstnoedels
- 1 rode paprika
- 2 grote handen kastanje champignons
- Verse koriander ter garnering

Eventueel:

- 2 grote handen taugh
- 2 tl vissaus
- 1/2 rode peper, fijn en zonder pitjes

Instructies

- Doe de Groene Curry kruiden, het uitje, je knoflook, de stengel sereh, eventueel je rode peper en wat olie in een blender en maak er een curry pasta van. Als je het te droog vindt kun je er nog wat water of olie bijdoen.
- Bak de curry pasta even op in je soeppan en voeg er na 2 minuten 2 grote mokken water, de kokosmelk en het bouillonblokje aan toe, breng het aan de kook en zet het daarna op laag vuur. Voeg dan de paprika en de champignons toe en kook dit 6 minuten mee op laag vuur. Voeg de laatste minuut de taugé (als je die hebt), de limoensap en eventueel de vissaus toe.
- Jij bent natuurlijk de held van efficiëntie, dus ondertussen kook jij de noedels volgens de gebruiksaanwijzing.
- Voeg dan de noedels toe aan je pan vol goddelijkheid en schenk de Thaise noedelsoep uit in 3 kommen. Garneer met wat koriander als een echte baas.