



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 25  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Kokossoep met udonnoedels en pinda's

Aziatische soep met verschillende Oosterse smaakmakers

Thomas heeft voor deze soep gekozen, omdat er hele specifieke Aziatische smaken in naar voren komen. De venkel die gebruikt wordt heeft een anijsachtige smaak, wat goed past bij de smaak van gember. De verse udonnoedels zijn net wat dikker dan de gewone noedels, waardoor het een heerlijk stevig soep wordt.



25-30 min



gemakkelijk



pittig



lactosevrij



Gember



Rode peper



Knoflookteen



Paksoi



Venkel



Kokosmelk



Udonnoedels



Vrije-uitloepi



Pinda's

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gember (5 cm)	¼	½	½	¾	1	1
Rode peper	¼	½	½	¾	¾	1
Knoflookteen	1	1	2	2	3	3
Paksoi	½	1	1½	2	2½	3
Venkel	½	1	1½	2	2½	3
Kokosmelk (ml)	100	200	300	400	500	600
Udonnoedels (g) <b>1)</b>	100	200	300	400	500	600
Vrije-uitlooperi <b>5</b> <b>3)</b>	1	2	3	4	5	6
Pinda's (g) <b>5)</b> <b>15)</b>	20	30	40	50	60	70
Groentebouillon (ml)*	300	600	900	1200	1500	1800
Zonnebloemolie (el)*	1	2	2	2	3	3
Peper & zout*						

Naar smaak

- Dit gebruik je ook in een ander recept  
\* Zelf toevoegen

### Allergenen

**1)** Noten **3)** Eieren  
**5)** Pinda's **15)** Kan sporen bevatten van noten

### Benodigheden

Grote wok of soeppan met deksel, steelpan of kleine pan met deksel

**Voedingswaarden** 610 kcal calorieën | 20 g eiwit | 40 g koolhydraten | 40 g vet, waarvan 18 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Bereid de bouillon. Schil de gember en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd fijn. Snijd of pers de knoflook fijn. Snijd de paksoi klein en houd de witte delen van de paksoi apart van de groene delen. Snijd de venkel in kwarten, verwijder de harde kern en snijd de venkel in fijne plakken.



**2** Verhit de zonnebloemolie in een grote wok of soeppan met deksel en fruit de gember, rode peper en knoflook 1 minuut op middelmatig vuur. Voeg de venkel toe en bak 1 minuut mee. Roer de kokosmelk goed door (zie tip), voeg de kokosmelk en bouillon toe en breng al roerende aan de kook. Dek de pan af en laat de soep 10 minuten zachtjes koken.



**3** Voeg halverwege de witte delen van de paksoi toe aan de soep en in de laatste 2 minuten de groene delen van de paksoi en de udonnoedels. Breng op smaak met peper en zout.

**4** Zorg ondertussen dat het ei net onder water staat in een steelpan of kleine pan met deksel. Breng afgedekt aan de kook en kook in 5 – 6 minuten hard. Laat daarna schrikken onder koud water en pel het ei.

**5** Snijd het ei doormidden en hak de pinda's grof.

**6** Verdeel de kokossoep over de soepkommen. Leg het ei in het midden van de soep en garneer met de pinda's.



**Tip!** Heb je paksoi over? Dit is een heerlijke bladgroente in een salade.

De kokosmelk kan klonten vormen. Dit betekent niet dat de melk niet meer goed is. De klonten zijn de vetbestanddelen van de kokosmelk die voor een extra volle smaak zorgen.