



# INDONESISCHE CURRY-NOEDELSOEP

Met koriander en cashewnoten



## ESPIGA BRANCO

Deze wijn uit de Portugese regio Alenquer is gemaakt van typisch inheemse druivenrassen. Warme zomers, koude winters en een bodem van kalk, kiezel en klei zorgen voor een harmonieuze wijn met exotische aroma's van citrus, bergamot en mango.



Rode peper ✱



Knoflookteen



Groentemix  
kastanjechampignons  
& broccoli ✱



Besengek currypasta ✱



Kokosmelk



Verse koriander ✱



Gezouten pinda's



Udon noedels

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 5 dagen

In de Indonesische keuken wordt veel gebruikgemaakt van kruidenpasta's, ook wel boembie's genoemd. Traditioneel worden de ingrediënten - kruiden en specerijen maar bijvoorbeeld ook knoflook, ui en citroengras - in een vijzel fijngeveven. Zo'n pasta is de perfecte manier om tijd te besparen, zonder smaak in te leveren.



# BEGIN — GOED

**BENODIGDHEDEN: Soeppan.**

Laten we beginnen met het koken van de **Indonesische curry-noedelsoep**.



## 1 VOORBEREIDEN

- Bereid de bouillon.
- Snijd de **rode peper** fijn en pers of snijd de **knoflook** fijn.



## 3 SOEP KOKEN

- Voeg de **kokosmelk** en de bouillon toe aan de pan en laat op middelmatig vuur 5 – 7 minuten zachtjes koken.
- Snijd ondertussen de **koriander** fijn en hak de **pinda's** grof.
- Voeg de in laatste 3 minuten de **udon noedels** aan de soep toe ★.

★ **TIP:** Snijd de verse udonnoedels in stukjes voordat je ze in de soep doet. Dat eet straks een stuk makkelijker!



## 2 ROERBAKKEN

- Verhit de zonnebloemolie in een soeppan op hoog vuur.
- Fruit de **rode peper** en de **knoflook** 1 minuut.
- Voeg de **groentemix** toe en roerbak 3 minuten.
- Roer de **currypasta** door de **groenten** en roerbak nog 1 minuut.



## 4 SERVEREN

- Serveer de **soep** in kommen. Garneer met de **koriander** en de **pinda's**.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode peper (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Groentemix kastanjechampignons & broccoli (g) 23) *	200	400	600	800	1000	1200
Besengek currypasta (g) 1) 7) 9) 19) 22) *	50	100	150	200	250	300
Kokosmelk (ml) 26)	150	250	375	500	625	750
Verse koriander (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	10	20	30	40	50	60
Udon noedels (g) 1)	100	200	300	400	500	600
Groentebouillon* (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Zonnebloemolie* (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	2866 / 685	381 / 91
Vetten (g)	48	6
Waarvan verzadigd (g)	23,6	3,1
Koolhydraten (g)	48	6
Waarvan suikers (g)	12,0	1,6
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	15	2
Zout (g)	5,2	0,7

## ALLERGENEN

1) Gluten 5) Pinda's 7) Melk/lactose 9) Selderij

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam 26) Sulfit

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh



Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 07 | 2018

helloFRESH