



INDONESISCHE CURRY-NOEDELSOEP

Met verse koriander en pinda's



Rode peper ✨



Knoflookteen



Groentemix ✨



Besengek currypasta ✨



Kokosmelk



Verse koriander ✨



Gezouten pinda's



Verse udonnoedels

Totaal: 20 min.

Quick & Easy

Supersimpel

Veggie

Eet binnen 3 dagen

Door een goede currypasta te gebruiken heb je in een mum van tijd een heerlijke Indonesische currysoep op tafel staan. Wij hebben gekozen voor besengek currypasta – deze wordt veel gebruikt in de Indonesische keuken en wordt ook wel boembloe genoemd. Kruiden, specerijen en vaak ook ui en knoflook worden traditioneel fijngemalen met een vijzel. Deze milde currypasta zorgt samen met de koriander en pinda's voor een ware smaaksensatie.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN: Soeppan.

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



1 VOORBEREIDEN

- Bereid de bouillon ^{Na}.
- Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn.
- Pers de **knoflook** of snijd fijn.



3 SOEP AFMAKEN

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

★ **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**.

^{Na} **TIP:** Let jij op je zout-inname? Gebruik dan ¼ bouillonblokje in 250 ml water per persoon.

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 (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 (g) *	2½	5	7½	10	12½	15
Gezouten pinda's (g) 5) 22) 25)	20	40	60	80	100	120
Verse udonnoedels (g) 1)	100	200	300	400	500	600
Zelf toevoegen						
Groentebouillon (ml)	250	500	750	1000	1250	1500
Zonnebloemolie (el)	1	2	3	4	5	6
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	3155 / 754	409 / 98
Vetten (g)	54	7
Waarvan verzadigd (g)	24,3	3,1
Koolhydraten (g)	51	7
Waarvan suikers (g)	12,6	1,6
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	16	2
Zout (g)	5,3	0,7

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 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. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

