

Wereldwinkel De Toren

Regthuysplein Nieuwkoop



Secretariaat: Simon van Capelweg 8b, 2431AG Noorden, tel. 0172 – 538102

Pittige maaltijdsoep met garnalen.

Bereidingstijd 15 minutenvoor 4 kommen soep.

Ingrediënten

- 2 el plantaardige olie*
- 2 el Groene Curry kruidenpasta*
- 800 ml groente- of kruidenbouillon
- 1 blik Kokosmelk*
- 200 gr jumbogarnalen
- 100 gr champignons, in plakjes
- 1 kleine paksoi, gewassen en kleingesneden
- 50 gr spinazie, gewassen
- 1 bosui, in schuine ringen
- Enkele blaadjes basilicum.

* Fairtrade product

Bereiding

Verhit de olie in een grote pan en voeg de Curry Kruidenpasta toe. Fruit tot de geuren van de kruidenpasta goed vrijkomen. Voeg de bouillon en de kokosmelk toe en breng het geheel aan de kook. Voeg vlak voor het opdienen de garnalen, de champignons en de paksoi toe en kook de soep nog 2 minuten door. Verdeel de soep over 4 kommen en voeg als laatset het spinazieblad toe. Garneer de soep met de bosui en de basilicum.