

Maaltijdsoep van zoete aardappel en rode curry

2 personen

Ingrediënten

350 g zoete aardappelen

1 el plantaardige olie

1 uitjes, gesnipperd

1 cm verse gember, geschild en fijngehakt

100 g kipstukjes

1 limoenen, 1/2 geperst - 1/2 in schijfjes

1/2 struik paksoi, gesneden

En van Fair Trade Original:

1 el Rode Curry Kruidenpasta

1 blikje biologische Kokosmelk 270 ml

Zeezoutmix Chili-peper

Bereidingstijd: 20 minuten

Bereidingswijze :

- Schil de zoete aardappelen en snijd ze in blokjes.
- Verhit olie in een soeppan en fruit de uisnippers en de verse gember.
- Voeg de curry kruidenpasta naar smaak toe en daarna de aardappelblokjes, de kokosmelk en 250-300 ml water en breng alles aan de kook.
- Kook de soep tot de aardappel gaar is, haal van het vuur en pureer de soep met behulp van een staafmixer.
- Bestrooi de kipstukjes met zout en doe ze bij de soep.
- Kook tot de kip gaar is.
- Voeg een deel van het limoensap toe en op het laatste moment de paksoi.
- Verdeel de soep over 4 grote soepkommen, besprenkel het met wat limoensap en garneer iedere kom met een schijfje limoen.
- Vega-tip: voeg bij het koken een groentebouillontablet toe en vervang de kip door vegetarische wokstukjes.