

PITTIGE MAALTIJDSOEP MET GARNALEN

Voor 4 kommen soep

Ingrediënten:

2 el olijfolie
800 ml groente- of kruidenbouillon
200 g jumbo garnalen
100 g champignons, in plakjes
1 kleine paksoi, gewassen en kleingesneden
50 g spinazie, gewassen
1 bosui, in schuine ringen
enkele blaadjes (Thaise) basilicum

En van Fair Trade Original:

2 el Groene Curry Kruidenpasta
1 blik Kokosmelk

Bereidingstijd: ca. 15 minuten

Bereidingswijze:

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

Wijntip: Chardonnay, Zuid-Afrika. Fair Trade Original