

FAIRTRADE SOEP RODE CURRY MET KOKOS

Ingrediënten:

- 1 el plantaardige olie
- ½ - 1 pakje Rode Curry Kruidenpasta*
- 800 ml groentebouillon
- 1 blik Kokosmelk*
- 2 blikken kikkererwten
- 2 zoete puntpaprika's
- 300 g jonge bladspinazie
- 1 limoen, in partjes

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

Bereidingswijze:

- Verhit de olie in een soeppan en voeg de rode curry kruidenpasta naar wens toe.
- Fruit tot de geuren goed vrijkomen.
- Giet de hete bouillon in de pan en voeg de kokosmelk toe.
- Laat de kikkererwten uitlekken.
- Snijd de paprika's in ringen en verwijder eventuele zaadjes.
- Voeg de paprika en de kikkererwten toe aan de soep en laat ze ca. 5-8 minuten koken tot de paprika beetgaar is.
- Was de spinazie en laat deze uitlekken.
- Verdeel de spinazie over 4 royale soepkommen en giet er de soep overheen.
- Knijp eventueel een partje limoen uit boven de soep.

Wijntip: Pinotage (rood), Zuid-Afrika. Fair Trade Original