



Soupe thaïe au dos de lieu noir et au potiron



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 cuillère à soupe de farine
2 l de bouillon de légumes
400 grammes de potiron (coupés en dés)
2 poivrons (coupés en morceaux)
1 tige de citronnelle (entaillée)
1 cuillère à café de sucre brun
2 cuillères à soupe de pâte de curry (rouge)
400 grammes koolvishaasje
2 cuillères à soupe de nouilles (en petits morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole, et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré. Saupoudrez de farine, et recouvrez de bouillon de légumes.
- 2.** Ajoutez les morceaux de potiron et de poivron, la citronnelle, la cassonade et la pâte de curry rouge. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 3.** Incorporez les nouilles et le dos de lieu noir, puis poursuivez la cuisson.
- 4.** Retirez la citronnelle.
- 5.** La soupe est prête à être dégustée.