



Thaise soep met koolvishaasje en pompoen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 eetlepel bloem
2 l groentebouillon
400 gram pompoenen (in blokjes gesneden)
2 paprika's (in stukjes gesneden)
1 stengel citroengras (met inkepingen)
1 koffielepel bruine suiker
2 eetlepels currypasta (rood)
400 gram koolvishaasje (in stukjes gesneden)
2 eetlepels woknoedles

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een kookpot en stoof hierin de uisnippers tot ze mooi goudbruin kleuren. Bestrooi met de bloem en overgiet met de groentebouillon.
- 2.** Voeg de pompoen- en de paprikastukjes, het citroengras, de bruine suiker en de rode currypasta toe. Laat 15 minuten doorkoken.
- 3.** Voeg de woknoedels en het koolvishaasje toe en laat nog even doorkoken.
- 4.** Verwijder het citroengras.
- 5.** Serveer de soep.