



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 12  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Kokossoep met rijstvermicelli en Thaise basilicum

Geserveerd met cashewnoten en een hard gekookt eitje

De rijstvermicelli, gemaakt van mungbonen, zorgt voor een goed gevulde soep. Geef je de voorkeur aan een lichtere soep? Gebruik dan minder rijstvermicelli. Maak het portioneren gemakkelijk, door de vermicelli eerst in een kom met kokend water te laten wellen. Dol op pittig eten? Gebruik dan meer rode peper!



25-30 min



gemakkelijk



lactosevrij



glutenvrij



pittig



Gember



Rode peper



Koolraap



Champignons



Bosui



Kokosmelk



Rijstvermicelli



Cashewnoten



Thaise basilicum



Vrije-uitloepi

## Ingrediënten

	2P	4P
Gember (5 cm)	½	1
Rode peper	½	¾
Koolraap (g)	250	500
Champignons (g) ⊕	125	250
Bosui ⊕	2	4
Kokosmelk (ml)	250	450
Rijstvermicelli (g)	100	200
Cashewnoten (g) 8) 19)	40	80
Thaise basilicum (blaadje)	4	6
Vrije-uitlooperi 3)	2	4
Groentebouillon (ml)*	1000	2000
Zonnebloemolie (el)*	1	2
Peper & zout*	Naar smaak	

⊕ Dit gebruik je ook in een ander recept  
\* Zelf toevoegen

## Allergenen

3) Eieren 8) Noten  
Kan sporen bevatten van 19) Pinda's

## Benodigheden

Wok of soeppan met deksel, steelpan met deksel

**Voedingswaarden** Calorieën: 622 kcal | Eiwit: 18 g | Koolhydraten: 52 g | Vet: 36 g, verzadigd vet 17 g | Vezels: 5 g



**1** Bereid de bouillon. Schil de gember en snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de rode peper en snijd fijn. Snijd de koolraap in blokjes van een ½ cm en snijd de champignons in plakken. Snijd de bosui in ringen. Roer de kokosmelk goed door (zie tip).



**2** Verhit de zonnebloemolie in een wok of soeppan met deksel en fruit de gember en rode peper 1 minuut op middelmatig vuur. Schenk de kokosmelk en ongeveer 400 ml bouillon per persoon in de pan. Voeg de koolraap toe, dek de pan af en breng aan de kook. Kook de soep 10 minuten op matig vuur. Voeg halverwege de champignons en het grootste deel van de bosui toe en voeg in de laatste 3 minuten de rijstvermicelli toe.



**3** Zorg ondertussen dat de eieren net onder water staan in een steelpan met deksel. Breng afgedekt aan de kook en kook de eieren in 6 minuten hard. Laat daarna schrikken onder koud water.

**4** Hak ondertussen de cashewnoten grof en scheur de Thaise basilicum klein. Pel de eieren.

**5** Verdeel de soep over de kommen. Snijd de eieren doormidden en voeg deze toe aan de soep. Garneer met de cashewnoten, Thaise basilicum en overige bosui. Voeg naar wens meer bouillon toe om de soep vloeibaarder te maken.



**Tip!** De kokosmelk kan eventueel klonten vormen. Dit betekent niet dat de melk niet meer goed is. De klonten zijn de vetbestanddelen van de kokosmelk die voor een extra volle smaak zorgen.