

THAISE SPINAZIESOEP MET KORIANDER-LIMOENROOM



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Gember & limoen WOK
450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Madras 450g



Rode peperpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

- 0,5 l koksroom
- 0,5 l groentebouillon
- 500 g spinazie
- 100 g taugé
- 100 g kastanjechampignons
- 50 g Bresc WOKgember
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 50 g Bresc Rode peperpuree
- 50 g Bresc Madras
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g koriander, blaadjes
- 2 st bosui
- 1 st rode ui
- vissaus
- peper en zout
- 0,5 l slagroom ongezoet
- 0,25 bs koriander
- 1 st limoen
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Pureer de koriander met een beetje room en het sap van een limoen fijn. Sla de rest van de room lobbij en voeg dit toe, breng op smaak met zout en peper. Hak de rode ui fijn en smoor het in een beetje olie aan samen met de gember en de knoflook. Voeg de citroengras-, peperpuree en de madras hier aan toe met de madras en smoor het even mee aan. Voeg de spinazie toe en blus af met de room en bouillon. Breng het geheel aan de kook en pureer het tot soep. Breng op smaak met peper en vissaus. Snijd de lente-ui en champignons fijn en garneer de soep hiermee samen met de koriander en taugé.