

DIT HEB JE NODIG

• AFVINKEN MAAR

1 groentebouillonblokje

- 3 zoete aardappels ongeveer 600 g
- 400 ml kokosmelk
- 2 el rode currypasta
- 1 flinke hand verse koriander

Direct in je mandje bij:

EN ZO DOE JE HET

- Kook 600 milliliter water in een pan en voeg hier het groentebouillonblokje aan toe.
- Schil de zoete aardappel, snijd in blokjes en voeg deze toe aan de groentebouillon.
- Voeg ook de currypasta en de kokosmelk toe en laat dit zo'n 15 minuten koken, totdat de zoete aardappelblokjes zacht zijn.
- Hak ondertussen de koriander grof. Voeg in de laatste 2 minuten de helft van de koriander toe aan de pan.
- Pureer de zoete aardappelblokjes en het vocht met een staafmixer tot een gladde soep.
- Verdeel de soep over twee kommen en garneer met de rest van de koriander.

