



## CURRYSOEP MET KING PRAWNS

### **Ingrediënten voor 12 personen**

- ☐ 60 gr. arachide olie
- ☐ 1 ½ el currypasta
- ☐ 1 ½ el kerriepoeder
- ☐ 4 uien, gesnipperd
- ☐ 4 granny smith appels, brunoise
- ☐ 600 gr ananas, brunoise
- ☐ 1 ½ mango brunoise
- ☐ 150 gr gemberwortel, geraspt
- ☐ 1 l melk
- ☐ 2 l kokosmelk
- ☐ ¼ l slagroom
- ☐ 1 l gevogeltebouillon
- ☐ 1 bos verse munt
- ☐ 1 bos verse basilicum
- ☐ 12 king prawns
- ☐ 300 gr olie
- ☐ 2 el koriander, gehakt
- ☐ 1 citroengrassstengel
- ☐ 1 struik paksoi, gewassen en grof gesneden, harde witte stukken er uitgesneden

### **Benodigd**

- ☐ Steekvorm van + 5 cm

### **Bereiding**

- ☐ Doe de arachideolie in een grote pan en zet deze op een laag vuur
- ☐ Voeg de currypasta en de kerriepoeder toe en laat dit 5 minuten opstaan zonder dat het verkleurt
- ☐ Voeg de uien toe en fruit deze
- ☐ Voeg daarna de vruchten toe en de gember
- ☐ Laat dit op een hoger vuur rustig fruiten zonder te kleuren
- ☐ Blus af met gevogeltebouillon en laat dit tot de helft inkoken
- ☐ Voeg de melk en de kokosmelk toe en breng aan de kook
- ☐ Laat dit 15 minuten trekken op een laag vuur, maak op smaak met zout en peper
- ☐ Hak de munt (houd wat achter voor de garnering) en basilicum grof en voeg aan de soep toe
- ☐ Laat 5 minuten trekken
- ☐ Passeer door een fijne zeef



- ☐ Pel de king prawns en maak ze schoon
- ☐ Leg ze in de olie met de koriander (houd wat achter voor de garnering) en de fijngesneden citroengras, peper en zout
- ☐ Laat dit 30 minuten marineren
- ☐ Roerbak de paksoi in een wok en leg in de steekvorm in de diepe borden
- ☐ Leg daarop de kort gebakken king prawns
- ☐ Schenk daaromheen de soep
- ☐ Bestrooi de garnalen met de achtergehouden munt en koriander
- ☐ Garneer de soep met druppeltjes lobbige room