

Red Curry Paprikasoep



Ingrediënten voor 4 couverts

- 2 Rode paprika's
- 2 el Kumar's Red Curry
- 200 ml Gevogeltefond
- 200 ml Kokosmelk
- 2 el Tomatenpuree
- 8 Tiger prawns (garnalen)
- Pesto (van verse munt, thaise basilicum, koriander, olie)
- Een halve rode paprika, julienne gesneden
- Limoenschil ter decoratie

Bereidingswijze

- De paprika's snijden en in een beetje olie of boter roerbakken, de Red Curry Paste erbij doen. De gevogeltefond, de tomatenpuree en de kokosmelk erbij doen, aan de kook brengen. Zouten en in de keukenmachine pureren.
- De garnalen in een beetje olie roerbakken en aan kebabspiesen rijgen. In dezelfde pan de juliennereepjes van de rode paprika bakken.
- Salade: groene tomaat, rode ui, peultjes, rijstazijn, Thaise basilicum, koriander, gekookte rijst en een snufje zout.

Tips

- De soep over 4 soepkommen verdelen. De garnalenspies erop plaatsen, de garnalen met een beetje pesto en de gebakken paprika garneren. De rijstsalade er aan de rand bij serveren. Garneren met een beetje limoenschil.

