

RODE CURRY SOEP MET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Lightly
Roasted Pieces

3 rode paprika's

400 ml kokosmelk

3 theelepels rode currypasta

Een paar takjes koriander

 2 PORTIES

 20 MIN

 GEMAKKELIJK

Probeer dit gemakkelijke vegetarische recept, klaar in 20 minuten!
Gemaakt met rode curry, kokosmelk, pepers en onze Garden
Gourmet Lightly Roasted Pieces, rijk aan eiwitten en smaken.

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Snij de paprika in reepjes en bak samen met de gegrilde stukjes

Snijd de paprika in reepjes en bak deze samen met de gegrilde stukjes 5
minuten op laag vuur in wat olie.

2. Voeg de kokosmelk en rode curry pasta toe en laat het koken

Voeg aan de gegrilde stukjes, kokosmelk en rode curry pasta toe en laat
ongeveer 10 minuten koken.

3. Verdeel over de borden en serveer

Verdeel over de borden en garneer met koriander.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**