



Curry Laksa

Maaltijdsoep voor twee personen

Ingrediënten curry pasta

Ingrediënten voor **drie porties** curry pasta

- ✗ 12 kleine gedroogde chilipepers
- ✗ 3 el gedroogde garnalen
- ✗ 1½ el garnalen pasta
- ✗ 8 kleine Aziatische sjalotten (of twee normale sjalotten)
- ✗ 1 grote verse laos wortel
- ✗ 5 teentjes knoflook
- ✗ 3 stengels citroengras
- ✗ 10 kemiri noten
- ✗ 3 tl gemalen koriander
- ✗ 1½ tl gemalen komijn
- ✗ 1½ gemalen kukurma
- ✗ 1 tl paprikapoeder

Ingrediënten curry soep

- ✗ 30 ml olie
- ✗ 1 kippenbouillonblokje
- ✗ 500 ml kokend water
- ✗ 1½ tl palmsuiker (of rietsuiker)
- ✗ 200 gr kippendijfilet
- ✗ 200 gr rauwe grote garnalen
- ✗ 200 ml kokosmelk
- ✗ 1 rode paprika
- ✗ 200 gr rijstnoodles
- ✗ 100 gr taugé
- ✗ 2 eieren
- ✗ 2 lente uitjes
- ✗ 1 citroen
- ✗ Maïzena (optioneel)
- ✗ 1 portie curry pasta

Optionele garneringen

- ✗ Fijngehakte verse koriander
- ✗ Naanbrood
- ✗ Gebakken uitjes
- ✗ Cashewnoten

Bereiding curry pasta

1. Schenk kokend water over de gedroogde pepers en gedroogde garnalen
2. Laat staan tot ze zacht worden en laat daarna goed uitlekken
3. Snij de sjalotten, laos en knoflook fijn
4. Trim het citroengras en snij in fijne ringen en hak de kemiri noten in grove stukken
5. Maal alle ingrediënten voor de curry pasta fijn in een hakmolen tot een gladde pasta
6. Verdeel de pasta in drie porties. Met één portie maak je curry laksa voor 2 personen
7. De overige porties curry pasta kan je invriezen



Curry Laksa

Bereiding laksa

1. Maak een bouillon van het kokende water en het bouillonblokje
2. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking
3. Snij de paprika in dunne reepjes
4. Snij de lente uitjes in fijne ringen
5. Snij de citroen in partjes
6. Kook de eieren halfzacht (5 á 6 minuten) en snij in partjes
7. Snij de kip in dunne reepjes
8. Zet de optionele garneringen klaar
9. Verwarm de olie in een wok en voeg daar één portie currypasta aan toe
10. Bak de curry pasta zo'n 2 minuten om alle smaken goed vrij te laten komen
11. Voeg de kipreepjes toe en bak deze kort aan, let op dat de pasta niet aanbrandt!
12. Voeg de bouillon en de palmsuiker toe
13. Roer de soep goed door en breng aan de kook
14. Voeg de kokosmelk toe, roer goed door en breng weer aan de kook
15. Voeg de paprika en de garnalen toe en laat in 3 á 4 minuten gaar worden
16. Indien de soep te dun is geworden, bindt de soep dan met een maïzena papje

Opdienen gerecht

1. Verdeel de noedels over de kommen
2. Leg bovenop de noedels een volle hand taugé
3. Schenk met een soeplepel de hete laksa over de noedels en taugé
4. Garneer de laksa met de partjes ei, partjes citroen en lente uitjes
5. Serveer met de optionele garneringen naar keuze