Soepen / Indonesië

# Maaltijdsoep met jasmijnrijst, witte bonen en paksoi · Indonesië

Een vullende soep met granen, paksoi en gare peulvruchten, uitgewerkt als variatie geïnspireerd op Indonesië.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 150 g jasmijnrijst
- ☐ 500 g paksoi
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 450 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 1400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

**01** Kook de granen volgens de verpakking in een aparte pan gaar. Spoel de gare peulvruchten en laat uitlekken.

**02** Maak de paksoi schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

**03** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de paksoi toe en bak enkele minuten mee. Schenk de bouillon erbij en laat zacht koken tot de groente gaar is.

**04** Voeg de gare granen en peulvruchten toe en verwarm vijf minuten, tot de soep overal goed heet is.

**05** Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-12-05-348f9fc