Hoofdgerechten / Thailand

Stoofpot met linzen en taugé · Thailand

Een stevige, plantaardig opgebouwde stoofpot met taugé en bonen of linzen, met smaken uit Thailand.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g uitgelekte gekookte linzen
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g taugé
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum

Zo maak je het.

01 Maak de taugé schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de taugé toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 15 minuten zacht koken.

04 Spoel de peulvruchten en schep ze door de stoofpot. Verwarm vijf minuten, tot alles goed heet is.

05 Voeg vegetarische rode currypasta, limoensap, Thaise basilicum 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-th-02-15-3e9b1b8