Soepen / Thailand

# Romige okrasoep met aardappel · Thailand

Een gladde soep waarin okra centraal staat, afgerond met een Thailand-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g okra
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 20 g vegetarische rode currypasta
- ☐ 10 g Thaise basilicum
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml lichte kokosmelk
- ☐ 20 ml limoensap
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snipper de ui. Snijd de schoongemaakte groente en aardappelen in kleine, gelijke stukken.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg groenten, aardappelen en bouillon toe en breng aan de kook.

03 Laat ongeveer twintig minuten zacht koken, tot de aardappelen en de groente helemaal zacht zijn.

04 Pureer voorzichtig met een staafmixer. Roer room of kokosmelk erdoor en warm rustig op.

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-11-17-d3f0780