

# THAISE SPINAZIESOEP

soep



## Ingrediënten

- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 250 gram groene seizoensgroenten (ik maakte gebruik van 200 gram boerenkool, 250 gram taugé en een zakje peulen) (bewaar 50 gram taugé voor de garnering)
- 1 eetlepel kokosolie
- een flinke eetlepel kerrie
- flinke eetlepel koriander
- 1 theelepel gemalen of verse fijngeraspte gember
- 3 biologische kruidenbouillonblokjes
- 700 ml water
- 300 gram bladspinazie
- 250 gram kastanje champignons of paddenstoelen mix
- een scheutje biologische ketjap manis of sojasaus
- 400 ml kokosmelk
- 2 limoenen (rasp 1 limoen en pers vervolgens het sap eruit, snijd de andere in partjes en gebruik deze als garnering)
- fijngesneden lente ui of verse koriander voor de garnering

## Bereiding

- Snijd de ui en knoflook en groenten in kleine stukjes en fruit ze in de kokosolie samen met de specerijen. Voeg dan het water en de kruidenbouillon toe.
- Laat 5 minuten koken.
- Fruit intussen de in plakjes gesneden kastanjechampignons in wat olijfolie.
- Voeg na 5 minuten koken de spinazie aan de soep toe.
- Voeg dan ook de ketjap manis of sojasaus toe en vervolgens de kokosmelk.
- Pureer de soep.
- Voeg limoenrasp + het sap en de kastanjechampignons toe.

Bron: [RinekeDijkinga.nl](http://RinekeDijkinga.nl)