



Porties 5, Voorbereidingstijd 10-15 minuten, Bereidingstijd: 0-30 minuten

Ingrediënten

- ½ theelepel currypoeder
- ½ theelepel komijnpoeder
- ¼ theelepel gember
- 1/2 prei
- 1 aardappel
- ½ courgette
- 1 groene peper
- 1 pakje kokosmelk
- 1 kleine zak spinazie
- Kippenbouillon (of 2 bouillontabletten met water)
- 2 sneetjes brood
- 1 eetlepel knoflookolie
- 1 theelepel verse tijm

Bereiding

1. Steek croutons uit het brood en bak deze mooi krokant in je Airfryer. Dit is het lekkerste met een lepel knoflookolie. Het beste gebruik je hier het snack cover-dekseltje.
2. Was de prei, aardappel, courgette en de spinazie. Snij de prei, aardappel, courgette en de peper in kleine stukken en verwijder de pitjes van de peper. Doe deze ingrediënten samen met de spinazie in de SoupMaker.
3. Voeg de curry, komijn en de gember, toe en vul aan met de bouillon tot het bovenste streepje in de Soupmaker. Doe de kokosmelk erbij en sluit de SoupMaker.
4. Dien de soep op met de croutons en de vers gesneden tijm.

Bron

PHILIPS

https://www.philips.nl/c-m-ho/philips-chef/recepten/voorgerechtnsnacks/recept-detail-spinazie-kokossoep-met-cROUTONS?origin=13_nl_nl_thephilipschef_facebook_____20170821

Info Martine Lycke 21/08/2017

Ai, te pikant gemaakt

Gebruikt:

1 kl kruiden van elk (gember, koriander, Madras curry)

1 courgette

1 aardappel

1 voll zak spinazie

1 ui handvol prei (vriezer)

3 kippenbouillonblokjes

1 blik kokosmelk

3 x blik water

25 min gekookt

Fotos

