

Ingrediënten

🍲 SOUPE DE GYOZAS 🍲

Une soupe réconfortante et parfumée pour voyager en Asie en une bouchée! 🍲🍲

🌟 Ingrédients

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Quelques jeunes oignons ou verts de poireau
- 6 à 8 gyozas (frais ou surgelés)
- 1 CàC de gingembre moulu ou frais
- 1 CàS de pâte de curry
- 500 ml d'eau chaude
- 1 CàC de sauce soja
- 200 ml de lait de coco
- 50 g de petits pois cuits
- Coriandre fraîche

Toppings : oignons frits, graines de sésame, huile de sésame



Recept

🌟 Préparation

- Faites revenir l'ail, l'oignon et le gingembre dans une poêle avec un peu d'huile.
- Ajoutez la pâte de curry, mélangez bien, puis versez l'eau chaude et laissez mijoter quelques minutes.
- Incorporez le lait de coco, les petits pois cuits et un peu de coriandre ciselée.
- Terminez en ajoutant les gyozas directement dans la soupe et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds.
- Servez avec des toppings comme des oignons frits, du sésame et un filet d'huile de sésame pour encore plus de saveurs

Bron



<https://www.facebook.com/reel/1463382907663508>

Info Martine Lycke

16/12/2024

1 ui
2 look
½ prei
1 kl gember, vers of poeder

50 g erwttjes
Goyzas
Laten koken
Verse koriander

Aanstoven

1 el rode currypasta
500 ml water
200 ml kokosmelk
1 kl sojasaus

Topping
Sesamolie
Sesamzaadjes

Fotos

