



Soepen

Currysoep met rijst en prei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 uien (gesnipperd)
2 preistengels (in ringen)
1 zoete aardappel (grote, geschild, in blokjes)
2 lookteentjes (geperst)
100 gram rijst (wilde)
4 theelepels currypoeder
1 theelepel kurkuma
1/2 theelepel nootmuskaat
3 eetlepels bloem
1 1/5 liters kippenbouillon
120 milliliters kokosroom
boter
peper
zout

Voor de topping

2 eieren
2 lente-uitjes (in ringen)
handvol kervel
1 eetlepel sesamzaad

Bereidingswijze

Kook de rijst gaar in licht gezouten water. Fruit de ui en de look enkele minuten in boter. Voeg de prei en de zoete aardappel toe en schep om. Laat zachtjes meebakken.

Doe er de bloem, het currypoeder, kurkuma en nootmuskaat bij en roer goed om. Giet er de bouillon al roerend bij zodat er geen klontertjes ontstaan. Laat de soep 15 minuten zachtjes pruttelen.

Kook de eieren in 6 minuten half hard. Giet de rijst af en laat uitlekken in een vergiet. Schep onder de soep. Giet er de kokosroom bij en breng verder op smaak met peper en zout.

Pel de eieren en halveer ze. Verdeel de soep over de borden en werk af met de eieren, lenteui, sesamzaadjes en kervel.

Tip: Werk af met een fijngesneden chilipepertje voor extra pit!

