



Soepen

Kokos-curry soepje met citroengrassaté van lamsgehakt

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 quart soep (kokos-curry soep, kant-en-klaar)
1 eetlepel guacamole (kant-en-klaar)
200 gram lamsgehakt
4 takjes citroengras
4 limoenschijfjes
4 kroepoek
1 snuifje chilivlokken
2 theelepels komijn
koriander (vers)
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het gehakt met peper, zout, fijngehakte koriander en komijn en vorm 4 langwerpige worstjes.

Prik door elk worstje een tak citroengras en schuif ze met een ovenschaal in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 15 minuten.

Verwarm ondertussen de soep volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Spuut op elke kroepoek een toefje guacamole (dit lukt het beste met een spuitzak).

Giet de soep over in de kommetjes. Leg een blaadje kroepoek in de soep, werk af met wat chilivlokken, een schijfje limoen en verse koriander en serveer met de citroengras-saté.

Keukenbenodigdheden

Oven

