

Pikante Thaise soep met groentenloempia

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 80 g MAGGI Liquide Gevogeltefond
- 30 g MAGGI Liquide Visfond
- 2 l water
- 3 dl MAGGI Rode Curry
- 1 t knoflook
- 1 st sereh
- 2 blad djeroek peroet
- 10 st loempiavel
- 500 g gemengde groenten (wortel, taugé, courgette, lente ui, spinazie)

Bereiding

- Breng het water aan de kook.
- Breng op smaak met de MAGGI Liquide Gevogeltefond en de MAGGI Liquide Visfond.
- Voeg de MAGGI Rode Curry toe.
- Kneus de sereh, knoflook en djeroek-peroet en laat dit meetrokken.
- Plooi de loempiavellen in passende schaaltes en laat deze aandrogen.
- Verhit een oven tot 200°C en bak hier de loempia bakjes in af.
- Snijd de groenten klein.
- Blancheer de harde groenten in 3 dl van de basissoep.
- Voeg op het laatste moment de spinazie, taugé en lente ui toe.
- Vul de loempia bakjes met de groenten.
- Zeef de soep en serveer beide in passend servies.

