

## Thaise groentesoep

---

Aantal Personen	30	6
Hoeveelheid	250 ml	300 ml
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 250 gr. Peultjes</li><li>• 500 gr bospeen</li><li>• 8 uien</li><li>• 600 gr paksoi</li><li>• 9 el zonnebloemolie</li><li>• 1 el gemberpoeder</li><li>• 7 l groentebouillon</li><li>• 50 ml sojasaus ( ketjap manis)</li><li>• 1/2 el sambal</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr</li><li>• 100 gr</li><li>• 2 st</li><li>• 100 gr</li><li>• 3 el</li><li>• ½ tl</li><li>• 2 l</li><li>• 2 el</li><li>• ½ tl</li></ul>

### Bereiding

Maak de peultjes schoon, snijd de bospeen in lucifers, snipper de gepelde uien, snijd de paksoi in smalle reepjes. Maak een bouillon van. van een groentebouillontablet  
Verhit de olie in de pan en fruit de ui in 5 min zacht en glazig, voeg de gemberpoeder toe. Voeg de peultjes toe en daarna de bouillon in de pan en breng het geheel aan de kook. Voeg na 3 minuten de rest van de ingrediënten toe. Roer de sojasaus en de sambal door de bouillon. Laat nog 5 min. zachtjes koken en klaar is de soep.