

# Pittige Thaise curry- kokossoep met zalm

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 25 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Meng 210-230 ml water met de inhoud van het zakje Thaise currysoep. Warm de soep op in een pan en laat de gekneusde stengel citroengras meetrokken. Let op, de soep mag niet koken! Zet, als de soep warm is, het vuur even uit. Verhit een halve eetlepel kokosolie in een pan en bak de stukjes zalm in circa 5 minuten gaar. Bestrooi ze met wat peper en zout, schep uit de pan (samen met de kokosolie) en zet even apart. Verwarm 1 eetlepel kokosolie in dezelfde pan en roerbak de knoflook en de rode peper circa 1 minuut. Voeg daarna de stukjes courgette en tomaat toe, bestrooi met zout en peper en roerbak nog circa 5 minuten. Verwijder de stengel citroengras en voeg de zalm, rode peper, courgette en tomaat samen met de kokosolie toe aan de soep. Warm nog even goed door en bestrooi met wat verse koriander.

## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim Thaise currysoep
- 40-50 g verse zalm in stukjes
- 75 g courgette in stukjes
- 75 g tomaat in stukjes
- ½ rode peper, zeer fijngehakt
- ½ teentje knoflook, geperst
- 1,5 el kokosolie
- Stengel citroengras, gekneusd
- Verse koriander, fijngehakt
- Zout
- Peper



KCAL

351

EIWITTEN

30,3 g

KOOL-  
HYDRATEN

10,8 g

VETTEN

20,1 g

FASE 1A + 1B