

SOUPE DE LAIT DE COCO AU CURRY ET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

1 paquet de lightly roasted pieces
Garden Gourmet

3 poivrons rouges

400 ml de lait de Coco

3 càc de pâte de curry rouge

Quelques brins de Coriandre

 4 PORTIONS

 20 MIN

 FACILE

Essaie cette recette végétarienne facile et prête en seulement 20 minutes ! Composée de curry rouge, de lait de coco, de poivrons et de nos lightly roasted pieces Garden Gourmet qui sont riches en protéines et en saveurs.

PRÉPARATION

1. Préparer la soupe

Coupe les poivrons en lamelles.
Frits-les pendant 5 minutes à feu doux.
Ajoute les lightly roasted pieces, le lait de coco et la pâte de curry rouge et laisse mijoter.

2. Répartis sur les assiettes et finis avec la coriandre

Répartis sur les assiettes et finis avec la coriandre

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**