

SOUPE DE LAIT DE COCO AU CURRY & 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

Découvre cette savoureuse soupe de curry rouge, de lait de coco accompagné de nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet pour un repas riche en protéines et en saveurs.

PRÉPARATION

- 1.** 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

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