

Thaise curry soep met garnalen

PS
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 10 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Bereid de Thaise currysoep volgens de aanwijzing op de verpakking. Verhit de olie in een steelpannetje en fruit hierin de ui totdat hij glazig ziet. Voeg de knoflook, garnalen en de paksoi toe en roerbak dit met wat peper en zout nog circa 3-5 minuten. Warm dit samen met de soep op en garneer met wat verse koriander.

*Tip:
lekker met zoetzure
komkommersalade.*

Ingrediënten:

- 1 zakje Powerslim Thaise currysoep
- 40 - 50 g garnalen
- 100 g paksoi, fijngesneden
- 1/2 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijnggehakt
- 1 el olijfolie
- Zout
- Peper
- Verse koriander



KCAL

265

EIWITTEN

29,5 g

KOOL-
HYDRATEN

8,9 g

VETTEN

11,4 g

FASE 1A + 1B