**Currysoep**

**Ingrediënten:**

* Scheut plantaardige olie
* 1 ui, fijngesneden
* 1 cm verse gember, geraspt
* 1 teen knoflook uitgeperst
* 1 theel chilipoeder
* 1 eetl Thaise groen currypasta
* 500 g courgette, in plakjes
* 300 g schoongemaakt spruitjes, doormidden gesneden
* 2 tomaten, in repen
* 2 theel fenegriekzaad

**Optioneel:**

* 200 ml kokosmelk
* 1 pakje tofu wokblokjes mild chili
* Handje verse koriander, fijngehakt

**Bereiding:**

1. Verhit de olie in een pan en bak hierin kort de ui met de gember, knoflook, chilipoeder en currypasta. Voeg alle groenten toe en het fenegriekzaad en roerbak op hoog vuur ca. 5 - 7 minuten. Giet er naar wens de kokosmelk bij.
2. Voeg ca. 500 ml groentebouillon toe. breng aan de kook, zet het vuur laag en roer goed door. Zet er dan de staafmixer op of maak er een gladde soep van in de blender. Lekker met brood.