**Kokos-limoensoep**

Nodig:

½ liter groentebouillon

½ bakje gele currypasta

125 gram vastkokende aardappels (in blokjes)

200 milliliter kokosmelk

125 gram kastanjechampignons (in kwarten)

125 gram kousenband

½ limoen (rasp en sap)

62,50 gram taugé

Bereiding:

Meng de bouillon en currypasta in een ruime soeppan. Breng aan de kook en roer goed door. Voeg de aardappels toe en laat circa 10 minuten pruttelen. Voeg de kokosmelk, champignons, sperziebonen en doperwten toe en laat nog 8 minuten pruttelen. Breng de soep op smaak met limoenrasp, -sap, zout en peper. Giet kokend water over de taugé. Schep de hete soep in kommen en garneer met de taugé.