

Pindasoep

Ingrediënten

- 2,0 liter water
- 3 flinke el pindakaas
- 4 groentebouillonblokjes
- Groente naar keuze (prei, lenteui, ui taugé, wortel, paprika of wat je in huis hebt)
- Naar keuze:
 - 1 teen gesnipperde knoflook of 1 tl knoflookpoeder
 - 1 tl gember
 - 1 tl komijn
 - 1 tl sambal oelek
- Beetje citroensap

Hulpmiddelen

- --

Bereidingswijze

- Bouillonblokjes oplossen in het water.
- Pindakaas bij het kokende water voegen. Ca. 10 min. zachtjes koken, regelmatig roeren.
- De specerijen toevoegen. Ze hoeven er niet in maar de smaak wordt er wel rijker van.
- De gesneden groenten toevoegen. En als laatste de taugé. Koken tot de groenten beetgaar zijn.
- Beetje citroensap toevoegen.

Tips

- Als je niet vegetarisch eet, is kippenvlees lekker om toe te voegen. Zet de bouillon dan op met 2 ons kippenvlees naar keuze.
- Je kunt spelen met de dikte door de hoeveelheid pindakaas te variëren. Houdt er rekening mee dat gekookte pindakaas na het koken wat dikker wordt.
- Bij deze soep komt het niet zo nou wat je erin stopt aan groent en specerijen. Bij uitstek een soepje waar je restjes in kunt verwerken en de specerijen uit de Aziatische hoek komen.