



Pindasoep

Gebruik een potjie nummer 2 of 3

Bereidingstijd circa 1 uur (vuur maken niet meegerekend)

Ga als volgt te werk:

- Fruit in een beetje olie de gesnipperde ui met het teentje knoflook.
- Doe het pakje boembloe voor nasi goreng erbij en laat het 10 minuten zachtjes stoven.
- Snij de prei en de rode paprika fijn en bak dit even mee.
- Voeg 1 potje geconcentreerde kippenbouillon toe (aangelengd met 2 a 3 potjes water) of gebruik bouillon gemaakt van blokjes.
- De pindakaas, half blok santen, 2 eetlepels appelstroop, 2 eetlepels ketjap en een theelepel sambal toevoegen en al roerend aan de kook brengen.
- Op smaak afmaken met tabasco, ketjap, peper en zout.
- Snijd 2 à 3 bananen in plakjes en knip 2 takjes peterselie en 1 takje selderij fijn.
- Roer dit met de taugé op het laatst door de soep.
- Serveren met brood.

Benodigheden voor 6 personen:

- 1 pot pindakaas
- 1 ui
- teentje knoflook
- 1 zakje boembloe voor nasi goreng
- 1 prei
- 1 rode paprika
- 1 potje geconcentreerde kippenbouillon
- half blok santen
- 2 eetlepels appelstroop
- 2 eetlepels ketjap
- 1 theelepel sambal
- tabasco
- peper
- zout
- 2 à 3 bananen
- 2 takjes peterselie
- 1 takje selderij
- 100 gr. taugé