



## Pindasoep met banaan-kokosballetjes - Sup kacang dengan bola-bola pisang-kelapa

Gek op soep, maar maak je altijd hetzelfde recept? Probeer eens wat anders en ga voor deze verrukkelijke pindasoep! Je maakt 'm met zelfgemaakte bouillon, veel groenten, pindakaas en... met banaan-kokosballetjes.

**2 personen**

⌚ 25 + 3 uur 30 minuten

**Dit heb je nodig:**

### voor de bouillon

- 🍴 500 g kippennekken\*
- 🍴 ½ haantje
- 🍴 1 ui, grof gesneden
- 🍴 1 wortel, grof gesneden
- 🍴 1 prei, grof gesneden
- 🍴 2 stengels bleekselderij, grof gesneden

### voor de soep

- 🍴 1 el arachide- of zonnebloemolie
- 🍴 ½ ui, fijngesneden
- 🍴 15 g gember, vers, fijn geraspt
- 🍴 15 g laoswortel\*, vers, galangal, geraspt
- 🍴 ½ verse rode chilipeper, zonder zaadlijsten, fijngesneden
- 🍴 1½ stengel citroengras, gekneusd en in drieën
- 🍴 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍴 ½ blikje tomatenpuree, 20 g
- 🍴 3 el ketjap manis
- 🍴 1½ el ketjap asin
- 🍴 ½ el sambal oelek
- 🍴 2½ el pindakaas

### voor de kokosballetjes

- 🍴 1 grote bakbanaan\*, of 2 kleine
- 🍴 25 g kokos, geraspt, gedroogd
- 🍴 zonnebloemolie, om in te frituren

### voor de garnering

- 🍴 65 g taugé
- 🍴 2 el pinda's, grof gehakt
- 🍴 1 lente-uien, in ringetjes
- 🍴 2 el koriander, grof gehakt

### voor erbij

- 🍴 witte rijst

**Materiaal:** schuimspaan, zeef, stoommandje, -pan of -oven, frituurpan, keukenpapier

### Zo maak je het:

1. Zet voor de bouillon de kippennekken onder met koud water.
2. Breng tegen de kook aan en verwijder het schuim met een schuimspaan.
3. Voeg het haantje en alle andere ingrediënten voor de bouillon toe, breng tegen de kook aan en laat 3 uur zachtjes koken.
4. Giet de massa door een zeef en vang de bouillon op in een pan of ruime kom.
5. Laat de haan iets afkoelen en pluk dan het vlees van de botten.
6. Verwarm voor de soep de olie in een ruime pan met dikke bodem en bak hierin de ui, gember, laos, chilipeper, het citroengras en de knoflook 5 minuten zachtjes.
7. Voeg dan de tomatenpuree, beide ketjaps en sambal toe en laat het 5 minuten zachtjes bakken onder voortdurend roeren.
8. Voeg dan de bouillon toe en laat een halfuur zachtjes koken.
9. Voeg vervolgens de pindakaas toe en roer hem er goed door met een garde.
10. Dit kan ook met de staafmixer maar dan gaat de soep behoorlijk schuimen.
11. Stoom voor de balletjes de bakbanaan 30 minuten in de schil in een stoompan of in een stoomoven.
12. Pel de banaan en rol met koude natte handen balletjes van het vruchtvlees.
13. Rol ze door de kokosrasp.
14. Leg ze tot gebruik afgedekt in de koelkast.
15. Verwarm voor het frituren de olie voor tot 175°C of tot een blokje brood er in 1 minuut goudbruin in kleurt.
16. Frituur de banaan-balletjes in delen in de olie goudbruin en laat op keukenpapier even uitlekken.
17. Voeg het haantjesvlees toe aan de soep, verwarm kort mee en serveer in kommen.
18. Garneer de soep met de taugé, pinda's, bosui en koriander.
19. Serveer er evt. droog gekookte witte rijst bij.

\* Kippennekken bevatten weinig vlees, maar zijn uitstekend om bouillon van te trekken. Vraag wel van tevoren bij je slager of poelier of ze voorradig zijn. Laoswortel en bakbananen koop je bij sommige supermarkten of de toko.

BRON: [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)



*Selamat makan*