



Pindasoep met bruine bonen - Sup kacang kacang merah

2 personen

⌚ 60 minuten + 10 uur

Dit heb je nodig:

- 🍴 250 g bio gedroogde bruine bonen
- 🍴 115 ml satésaus hot
- 🍴 100 ml kokosmelk
- 🍴 350 ml water
- 🍴 1½ rode paprika's
- 🍴 125 g taugé
- 🍴 25 g gebakken uitjes

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Week de bruine bonen 8-12 uur in 2 liter koud water.
2. Giet af in een vergiet en spoel af onder koud stromend water.
3. Breng met ruim koud water aan de kook en laat met de deksel op de pan 45 minuten op laag vuur koken.
4. Doe ondertussen de satésaus, kokosmelk en het water in een soeppan en breng aan de kook.
5. Snijd de paprika's in stukjes en voeg toe.
6. Laat met de deksel op de pan 10 minuten op laag vuur koken.
7. Giet de bruine bonen af en voeg samen met de taugé toe aan de soep.
8. Laat nog 2 minuten zachtjes koken.
9. Bestrooi met de gebakken uitjes.

BRON: ah.nl



Selamat makan