



Pittige kerriesoep - Sup kari pedas

Vind jij het ook heerlijk om zo nu en dan een soepje te eten zoals tomatensoep, groentesoep maar ook kerriesoep. Dit recept is een pittige kerriesoep gemaakt met verse bieslook en croutons.

2 personen

⌚ 20 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 6 tl kerriepoeder
- 🍴 25 g boter
- 🍴 2 groentebouillonblokjes
- 🍴 3 el bloem
- 🍴 1 teentje knoflook of 1 tl knoflookpoeder
- 🍴 1 witte ui
- 🍴 1 tl peterselie
- 🍴 6 tl allesbinder
- 🍴 750 ml water
- 🍴 scheut kookroom
- 🍴 1 tl sambal
- 🍴 verse bieslook
- 🍴 1 glaasje macaroni

voor erover heen

- 🍴 croutons
- 🍴 sprietjes bieslook

Materiaal: vijzel (tjobek) of keukenmachine

Zo maak je het:

1. Begin met het snijden van de ui in kleine stukjes en maak het teentje knoflook schoon en snijd deze fijn.
2. Snijd een stukje boter af, voeg deze toe aan de pan en bak de ui en knoflook aan.
3. Bak deze totdat het uitje glazig is.
4. Voeg daarna de bloem, het kerriepoeder en de peterselie toe.
5. Roer dit goed door elkaar en voeg daarna het water en de bouillonblokjes toe.
6. Laat dit ongeveer 10 minuten sudderen en voeg daarna nog een ½ tl sambal toe om de soep lekker pittig te maken.
7. Voeg de allesbinder toe om de soep iets dikker te maken.
8. Giet daarna een scheut kookroom bij de soep.
9. Als je het lekker vindt, kun je de laatste paar minuten een klein glaasje met ongekookte macaroni toevoegen.
10. Kook deze volgens de bereidingswijze op het pak.
11. Door middel van het toevoegen van de macaroni maak je van deze kerriesoep een maaltijdsoep.
12. Bij het opdienen serveer je de soep met verse bieslook en croutons.

BRON: lekkerensimpel.nl



Selamat makan