



Indonesische pindasoep - Sup kacang Indonesia

4 personen

⌚ 75 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 2 el zonnebloemolie
- 🍴 3 teentjes knoflook (fijnggehakt)
- 🍴 1 gele ui (gesnipperd)
- 🍴 1 rode chilipeper (fijngesneden)
- 🍴 2 cm gemberwortel (geschild en geraspt)
- 🍴 1 stengel citroengras (kont en kop eraf gesneden en het jasje uit en fijngesneden)
- 🍴 1 winterwortel (in blokjes)
- 🍴 1 prei (in halve ringen)
- 🍴 2 stengels bleekselderij (in boogjes)
- 🍴 400 g ongezouten geroosterde pinda's
- 🍴 200 g pindakaas
- 🍴 400 ml kokosmelk
- 🍴 400 g tomatenblokjes (uit blik)
- 🍴 500 ml groentebouillon
- 🍴 1 el ketjap manis
- 🍴 1 el donkere sojasaus
- 🍴 2 tl palmsuiker
- 🍴 2 limoenen, sap
- 🍴 5 limoenbladeren (ingescheurd)
- 🍴 2 laurierblaadjes
- 🍴 zeezout en peper

voor de topping

- 🍴 125 g taugé
- 🍴 1 komkommer (in dunne reepjes)
- 🍴 1 bio limoen (in kwarten)
- 🍴 4 el gebakken uitjes

Materiaal: soeppan

Zo maak je het:

1. Verhit de olie in een grote soeppan.
2. Fruit de knoflook en ui en voeg na 2 minuten de chilipeper, gember en het citroengras toe.
3. Doe na 3 minuten de wortel, prei, bleekselderij en cayennepeper erbij; voeg naar smaak zeezout en zwarte peper toe.
4. Laat in ca. 20 minuten op zacht vuur gaar worden met het deksel op de pan.
5. Roer af en toe door.
6. Voeg de banaan, pinda's, pindakaas en kokosmelk toe.
7. Roer door tot het een mooi geheel is geworden en de pindakaas volledig in de saus is opgenomen.
8. Doe de tomatenblokjes, groentebouillon, ketjap manis, sojasaus en palmsuiker erbij.
9. Breng voorzichtig aan de kook.
10. Blijf goed roeren!
11. Laat 30 minuten op zacht vuur koken met het deksel half op de pan.
12. Pureer de soep met een staafmixer.
13. Hij hoeft niet volledige glad te worden van structuur – er moet nog een goede bite in zitten van de pinda's.
14. Voeg het limoensap en de limoen- en laurierbladeren toe en roer goed door.
15. Laat minimaal 10 minuten staan en breng dan op smaak.
16. Doe voor de topping een klein handje taugé, een paar dunne reepjes komkommer en een partje limoen (dat je eerst licht uitknijpt over de soep) in elke kom.
17. Bestrooi met gebakken uitjes.

TIP: Kun je bepaalde ingrediënten niet bij je buurtwinkel vinden? Neem dan eens een kijkje bij Aziatische supermarkt, daar hebben ze het zeker. Je moet er misschien een klein tripje naar de toko voor overhebben, maar dan heb je gegarandeerd een nieuwe lievelingssoep op het menu staan.

BRON: foodies.nl



Selamat makan