Pindasoep met zelfgemaakte pindakaas

Ingrediënten pindakaas

* 300 gram doppinda’s
* eventueel een héél klein snufje zout

Bereiding pindakaas

* rooster de pinda’s in een droge koekenpan (zonder boter of olie) tot ze lichtbruin zijn
* doe de pinda’s in een blender en
* maal totdat je pindakaas hebt
* tussendoor zo nu en dan even stoppen om de blender wat af te laten koelen

Ingrediënten pindasoep

* 350 à 400 gram kipfilet
* 2 kleine preien
* 2 sjalotjes
* 2 teentjes knoflook
* 2 bosuitjes
* 1 rode peper
* 0,750 liter water
* 1 kippenbouillonblokje
* 250 ml kokosmelk
* 150 gram zelfgemaakte pindakaas
* 1 à 2 eetlepels zonnebloemolie
* een paar (achtergehouden) geroosterde pinda’s
* klein zakje kroepoek
* versgemalen peper
* eventueel een snufje zout

Bereiding pindasoep

* snijd eerst de kipfilet in blokjes
* verhit dan 1 eetlepel olie in een ruime (soep)pan en
* bak hierin de kipfilet ongeveer drie minuten
* breng op smaak met wat peper en eventueel wat zout
* was de prei, halveer deze over de lengte en snijd er halve ringen van
* halveer de peper, haal de zaadlijsten eruit en snijd de peper in kleine stukjes
* pel de sjalotjes en snijd deze in ringen
* pel de knoflook en snijd deze fijn
* snijd de bosuitjes in kleine ringetjes
* bak de prei, de peper, de sjalotjes en de knoflook ongeveer twee à drie minuten mee
* voeg de kokosmelk, het bouillonblokje, het water en de zelfgemaakte pindakaas toe
* laat dit alles een minuut of vijftien op een laag vuurtje koken
* schenk de soep daarna in een soepkom
* garneer met wat bosuitjes en geroosterde pinda’s e
* geef er wat kroepoek bij en … smullen maar 😊