Pindasoep met zelfgemaakte pindakaas

Ingrediënten pindakaas (voor 2 personen)

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

Bereiding pindasoep

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