MAISON PRIMAGO

PINDASOEP

Ingrediënten (6 – 8 kommen soep)

- 1 prei
- 2 aardappelen
- 1 rode peper of sambal
- 1 liter kipbouillon met ca. 150 gram gekookte kipfilet
- 6-8 eetlepels pindakaas
- 2 eetlepels ketjap manis
- 1 hard gekookt ei (gesnipperd)
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook of koriander
- 1 dl. Koffieroom of kookroom voor een romige soep maar de soep is ook zonder room al lekker
- 100 gram taugé
- 2-3 eetlepels gefruite uitjes

Tip: Voor de groenten kun je ook kiezen voor een zak gesneden Chinese wokgroenten.

Bereiding:
Snijd de geschilde en gewassen aardappelen in blokjes. Breng de bouillon aan de kook en voeg de aardappel, pepertje (of sambal) en kipfilet toe. Kook de aardappelen en kip zachtjes in ca. 10 minuten gaar.

Snijd intussen de schoongemaakte prei in smalle ringentjes van ca. 2 cm. En voeg de prei toe en laat deze even meekoken met de kip en bouillon.

Roer de pindakaas (eventueel pureren met staafmixer) en de ketjap door de soep en breng hem op smaak met peper en zout en eventueel nog wat sambal. Laat de soep nu iets afkoelen.

Afwerking:
Roer eventueel de room door de soep en laat die al roerende, door en door heet worden. Roer de taugé door de soep en garneer de soep met gefruite uitjes, wat gesnipperde ei en bieslook of koriander.