

Pittige pindasoep met groenten en garnalen

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten :

- 2 el plantaardige olie
- 1 prei, in ringen en gewassen
- 2 kippenbouillonblokjes
- 4 schijfjes limoen
- 1 struik paksoi, uiteinden verwijderd en in repen gehakt
- 1 bakje taugé (150 g)
- 250 g Noorse garnalen
- kroepoek naturel

En van Fair Trade Original:

- 4 tl Sambal Badjak
- 1/2 pot Pindakaas
- 1/2 blik Kokosmelk

Bereidingstijd: ca. 10 minuten

Bereidingswijze:

- Breng ca. 2 liter water aan de kook.
- Verhit 2 eetlepels olie in een soeppan en voeg de sambal toe.
- Fruit de sambal enkele minuten.
- Voeg de preiringen toe en fruit even mee.
- Giet 850 ml van het gekookt water in de soeppan en voeg de bouillonblokjes, pindakaas, kokosmelk en de schijfjes limoen toe.
- Roer alles goed door elkaar en laat de soep enkele minuten zachtjes koken.
- Was de paksoi en taugé in een vergiet en giet het overige gekookte water over de groenten heen.
- Verdeel de paksoi, taugé en garnalen over 4 soepkommen en giet er de hete soep op.
- Serveer met de kroepoek.