

Licht gebonden soep van kerrie, banaan en pittige soesjes

Datum: 26-11-2001
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Dave Vercoulen
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Soep:

- 2 kleine uien
- 60 g boter
- 60 g bloem
- 1,5 eetl. kerriepoeder
- 1,5 l kippenbouillon
- 4 dl melk
- 1 banaan
- 1 kleine prei
- peper
- zout

Soesjes:

- 125 g water
- 60 g margarine
- 60 g gezeefde bloem
- 2 eieren
- zout
- Chilipoeder

Bereidingswijze:

Soep:

Snipper de uien in kleine blokjes en fruit deze aan in boter. Voeg kerriepoeder toe en bak deze even zacht met de ui aan. Roer dan de bloem erdoor en maak de roux in enkele minuten gaar. Giet de koude bouillon erbij en breng de soep aan de kook. Laat de soep gedurende 15 minuten zacht doorkoken. Giet na deze tijd de melk erbij en laat de soep nog 5 minuten zacht koken. Snijd vervolgens de banaan in kleine blokjes en doe deze bij de soep. Controleer of de soep goed op smaak is. Ganeer deze soep met fijngesneden prei en de soesjes

Pittige soesjes:

Breng het water met de margarine en het zout aan de kook. Als de margarine gesmolten is, dan de gezeefde bloem met de chili toevoegen en het mengsel tot een deegbal oproeren (enkele minuten doorroeren om het deeg gaar te maken). Laat het iets afkoelen en voeg dan de eieren toe. Vul de spuitzak met het beslag. Verdeel het beslag in kleine porties (1,5 cm²) over het bakvel. Bak deze op 200 graden gedurende 8 a 10 minuten in de oven.