

West-Afrikaanse pindasoep

Datum: 16-10-2024
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 eetl. olijfolie
- 1,5 ui, in ringen
- 1,5 rode paprika, zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 1,5 theel. chilivlokken
- 1,5 theel. komijnzaad, gekneusd
- 1 theel. kaneel
- 1,5 blik tomatenblokjes (600 ml)
- 1,5 blik kokosmelk (600 ml)
- 1,5 bouillonblokje
- 7,5 eetl. pindakaas
- 150 g verse spinazie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Verwarm de olie in een pan, voeg de ui en paprika toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur, tot de uien zacht worden en wat kleur krijgen. Doe de knoflook, chilivlokken, komijn en kaneel erbij en bak 1 minuut mee. Giet de tomatenblokjes en kokosmelk erbij. Verkruimel de bouillonblokjes in 100 ml heet water. Roer zodat de bouillonblokjes oplossen en schenk bij de soep. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat 8 minuten koken.

Roer de pindakaas en spinazie erdoor en laat meekoken tot de spinazie is geslonken. Bestrooi met flink wat peper en zout, schep in kommen en dien op.