

Stevenshof (vegetarische) pindasoep¹

week 31

Menugang: Soep
Benodigde tijd: 30 minuten
Aantal personen: 3 personen

Ingrediënten

- 1 ui
- Bosje verse selderij (15 gram?) ?
- 1 Prei
- 1 Winterpeen
- 1 eetlepel bloem (plat afgestreken)
- 2 eetlepels pindakaas (volle eetlepels)
- Scheutje ketjap
- 1 liter tomatensap
- ½ liter melk
- Handje rijst
- Sambal naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de ui, 2/3 van het bosje selderij, prei en peen (bewaars dit los van elkaar).
2. Bak de ui in de pan tot deze glazig is.
3. Doe ongeveer 1 eetlepel bloem bij de gebakken ui.
4. Doe ook twee grote scheppen pindakaas in de pan.
5. Voeg wat ketjap toe, roer tot een smeug papje.
6. Voeg de tomatensap en de voeg melk toe, breng aan de kook.
7. Voeg de gesneden prei en peen toe.
8. Laat het koken voeg de rijst toe.
9. Als laatste de selderij gesneden toevoegen, ook een beetje op de soep doen bij uitserveren.
10. Op smaak maken met sambal en scheutje ketjap.
11. Proef nu om de smaak te controleren.

Serveertip:

- Serveer ze met wat zure room en guacamole en garneer eventueel met peterselie.
- Lekker met stokbrood en komkommersalade.

Variatietips:

- Liever niet vegetarisch, met een gehaktballetje erin is de soep ook lekker (zie foto).
- de verhoudingen bij het aantal personen:
 - 3 personen: 1 liter tomatensap - ½ liter melk
 - 6 personen: 2 liter tomatensap - 1 liter melk
 - 9 personen: 3 liter tomatensap - 1½ liter melk
- Ook lekker zonder tomatensap.
- Varieer eens met het toevoegen van restjes groenten aan de soep: peultjes, sperziebonen, snijbonen.
- Lekker met verse taugé erdoor.



¹ Ingestuurd door Ingrid Stegeman