

Ingrediënten voor 4 personen

50 g gemberbolletjes, 3 overrijpe bananen, 1 theelepel kerriepoeder, 1/2 dl vers limoensap, 1/4 l ananassap, 3/4 l kippenbouillon, zout, tabasco, 1/2 dl slagroom, 2 eetlepels fijngehakte koriander

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Antiliaans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bananensoep met gember

Voorgerecht

Bereidingswijze

Hak de gemberbolletjes fijn. Pel de bananen en maal ze in de keukenmachine fijn. Breng de bananen met de gember, het kerriepoeder, het limoensap, het ananassap, de bouillon en 1 theelepel zout aan de kook. Kook het geheel 10 minuten op een laag vuur. Voeg een paar druppels tabasco, de slagroom en eventueel nog een paar druppels limoensap toe en bestrooi de soep met verse koriander.

Serveertips

Serveer direct.