

Ingrediënten voor 4 personen

2 el. zonnebloemolie, 1 ui gesnipperd, 3 tenen fijngesneden knoflook, 3 tl. sambal manis, 2 cm verse gember geschild en fijngesneden, 3 kippenbouillon tabletten, 100 gram taugé, 3 ons kipfilet in stukjes gesneden, 6 eetlepels pindakaas zonder nootjes, 3 el ketjap manis, 3 tl ketoembar, 1/2 citroen geperst, 1 stengel sereh. 2 hard gekookte eieren gehalveerd, 1 rode peper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Indonesisch
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Heerlijke Indische Pindasoep

Heerlijke indische pindasoep

Hulpmiddelen

Soeppan, snijplank, kommetje

Bereidingswijze

Verhit de olie in de soeppan bak de ui, knoflook, sambal en gember 2 minuten, blus af met 1 liter water en voeg de bouillonblokken toe, kneus de sereh en voeg toe aan bouillon, voeg de kipfilet toe en laat 15 minuten zachtjes koken. meng ondertussen de pindakaas met ketoembar en ketjap in een kommetje, verdun met een paar lepels bouillon roer dit mengsel door de bouillon, breng de soep op smaak met citroensap en eventueel nog wat ketjap. verwijder voor serveren de sereh en voeg voor serveren de taugé de gehalveerde hardgekookte eieren en in ringetjes gesneden rode peper toe. eet smakelijk!