

## Ingrediënten

300gr soepvlees,200gr zoutvlees  
of gerookt spek,1 ui,2  
pimentkorrels,1 laurierblad,2  
takjes selderij,1 pot  
pindakaas(450gr),1 theel.sambal  
oelek,zout en peper.

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Antiliaans  
**Smaak:** Hartig  
**Soort\_gerecht:** Soep  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## pindasoepcreools

### Hulpmiddelen

Grote pan..

### Vorbereiding

Trek een bouillon van het in stukjes gesneden soepvl.en zoutvl.of gerookt spek.(spoel zoutvlees eerst goed af met water)gesnipperde ui,pimentkorrels en laurierblad laat de bouillon ca 3 uur trekken.

### Bereidingswijze

Als de bouillon klaar is haal er dan wat vanuit de pan en los daar de pot pindakaar in op tot er een gladde massa ontstaat,doe dit dan weer bij de andere bouillon.voeg de fijngeknipte selderij en peterselie aan toe,laat de soep nog 10min.doorkoken,roer de sambal erdoor en breng alles op smaak met peper en zout.SMAKELIJK ETEN.....