

Ingrediënten voor 4 personen

1 theelepel boter, 1/2 rode ui, fijngesneden, zout naar smaak, 175 gram koolrabi, in blokjes, 175 gram zoete aardappel, in blokjes, 175 gram pompoen, in blokjes, 1 theelepel majoraan, 1/2 theelepel gemberpoeder, 1/4 theelepel kaneelpoeder, 1 eetlepel bosuitjes, fijngesneden, versgemalen peper, naar smaak, 1 liter groentebouillon 2 eetlepel amandelsnippers, 1 rode Spaanse peper, ontdaan van de zaadjes en fijngesneden, 1 theelepel suiker, 25 gram santen, geraspt, korianderblad, fijngesneden.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Afrikaanse Groentesoep met Kokos

Bereidingswijze

Smelt de boter in een ruime pan met dikke bodem. Fruit de ui met zout een minuut of 4 en voeg vervolgens de groenten toe. Bak het geheel nog 3 tot 4 minuten. Voeg vervolgens de majoraan, gember, kaneel, bosuitjes en peper toe. Goed doorroeren en nog 10 minuten boven een lage vlam stoven. Voeg de bouillon, amandelsnippers, spaanse peper en suiker toe. Breng de soep aan de kook en laat hem nog een minuut of 10 tot 15 zachtjes sudderen tot de groenten gaar zijn. Voeg de geraspte santen en verse koriander aan de soep toe en roer het goed door. Opdienen.