

Functionele beschrijving

Pindasoep

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft **én** van uw organisatie! De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Pindasoep 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

Pindasoep



Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 60 min.

- 2 eetlepels olie
- 1 ui, gesnipperd
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 theelepels sambal oelek
- 2 cm verse gember, geschild en fijn gesneden
- 2 bouillontabletten (kip)
- 250 gram fijngesneden prei
- 2 middelgrote aardappelen, geschild, in blokjes gesneden
- 1 stengel sereh (citroengras)
- 300 g kipfilet, in kleine reepjes
- 6 eetlepels pindakaas
- 3 eetlepels ketjap manis
- 1/2 citroen, geperst
- 100 gram taugé
- Zout en peper
- 5 lente-ui, in ringetjes gesneden (optie)
- 2 eieren, hardgekookt (optie)

Bereiding

Maak bouillon van 1 liter water en de bouillontabletten. Kneus de sereh met een mes en voeg die toe aan de bouillon.

Laat de bouillon op laag vuur 30 minuten koken, verwijder daarna de sereh.

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de ui, knoflook, sambal en gember 2 minuten. Voeg de aardappelen en prei toe en roerbak dit.

Doe dit ui-prei mengsel bij de bouillon en laat dit ongeveer 30 minuten zachtjes koken.

Pureer vervolgens de soep.

Meng ondertussen de pindakaas en de ketjap in een kom.

Verdun met een paar lepels bouillon (en/of water) totdat het mengsel de dikte van saus heeft.
Roer de `pindasaus` door de bouillon.

Roerbak de kipreepjes in de koekenpan met wat zout en peper gaar en lichtbruin. Voeg de kipreepjes toe aan de soep.

Breng de soep op smaak met citroensap en eventueel nog wat ketjap.

Serveertip: Garneer eventueel met wat taugé, partjes eieren, rode peper, lente-ui.