Goed gevulde pindasoep

eigen recept

Benodigdheden:
Groenten; maak je eigen keuze, bijvoorbeeld:
1 ui
1-2 winterwortels
$\frac{1}{4}$ knolselderij of 2 wortelpeterselie
200 g sperziebonen
$\frac{1}{2}$ paksoi of andere kool (witte/savooie)
1 rode en 1 groene paprika
1 prei
1 bakje (kastanje)champignons
1 tomaat
Verder voor de soep:
2 teentjes knoflook
1-2 cm gemberwortel
$\frac{1}{2}$ rood pepertje of 1 tl sambal
kokosolie en wat sesamolie (optioneel), om te bakken
1 el tomatenpuree
1 tl djinten (gemalen komijnzaad)+ 1 tl ketoembar,
300 gram kip-stukjes
$7\frac{1}{2}$ dl kippen(botten)bouillon
250 ml kokosmelk
1-2 el koolhydraatarme sojasaus (Tamari)
100 g pindakaas met stukjes pinda
versgemalen zout en peper
Konjacpoeder (om te binden)
Voor de garnering (optioneel):
gekookte eieren
geroosterde sesamzaadjes
pinda's geroosterd in kokosolie met Oosterse kruiden
taugé en/of bosuitjes, in ringetjes
spinazieblaadjes (1 handje p.p. net voor serveren toevoegen)

Bereiden: Maak de groenten schoon en snijd ze in stukjes. Snijd vooral de wortels, knolselderij/wortelpeterselie, sperziebonen en kool/paksoi niet te groot, omdat die wat langer nodig hebben om te garen. Pel en snipper de knoflook. Schil en rasp de gemberwortel. Verwijder de zaadjes van het pepertje en snijd het heel fijn.

Verhit kokosolie en sesamolie in een soeppan en fruit de uien met de knoflook. Voeg daarna wortels, knolselderij/wortelpeterselie, sperziebonen en kool/paksoi toe en na 3-5 minuten eerst de paprika en daarna de prei en tenslotte de champignons en tomaat. Voeg dan de geraspte gember, het pepertje of de sambal, de tomatenpuree en het komijnzaad en ketoembar toe en bak het geheel nog even door.

Voeg de kip toe. Indien je rauwe kip gebruikt, bak deze dan even me. Voeg daarna de kippenbouillon en de kokosmelk toe en laat de soep even koken. Doe er daarna de pindakaas en ketjap bij en kook nog een paar minuten door. Breng de soep op smaak met zout en peper en eventueel extra djinten, ketoembar of gemberpoeder. Bind de soep eventueel met Konjacpoeder.