

## **AFRIKAANSE PINDASOEP MET ZOETE AARDAPPELS**

### **Benodigheden (8 personen)**

- 1 grote ui
- 4 teentjes knoflook
- 1 rode paprika
- 1 prei
- 2 zoete aardappelen
- 2 koffiel verse kleingesneden gember
- 1 grote wortel
- 1 blik gepelde tomaten
- 1,5 l kippenbouillon (van blokjes)
- 3 eetl pindakaas (of pikante pindakaas – Faja Lobi) naar eigen smaak
- 50 gr gehakte ongezouten pinda's
- cayenne- of chilipoeder of verse chilipepers
- 1 koffiel gemalen komijn
- mespunt kruidnagelpoeder
- olie

garnering: fijngesneden koriander, zure room en fijngehakte pinda's

### **Bereidingswijze**

- verhit de olie in een soeppan
- stoof de ui en knoflook aan
- paprika, wortelen, zoete aardappelen, prei klein snijden en toevoegen aan de ui
- gember toevoegen
- alles even laten aanstoven
- blik tomaten, bouillon en een deel van de gehakte pinda's toevoegen
- kruiden (komijn, kruidnagelpoeder) er bij
- alles op een zacht vuur laten koken tot de groenten gaar zijn
- pindakaas toevoegen en nog even laten koken (goed blijven roeren)
- soep mixen
- op smaak brengen met chilipoeder en eventueel andere kruiden

de soep in de borden scheppen en de garnering (verse koriander, toefje zure room en wat gehakte pinda's) er in het midden op dresser

Dit recept werd klaargemaakt en  
geproefd op één van de  
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

