

Pindasoep

Benodigdheden:

- 1 Surinaamse pindakaas.
- 2 uien.
- 3 sambal.
- 4 cocusmelk.
- 5 1 liter heet water.
- 6 tauge.
- 7 gekookte eieren; 1 per persoon.
- 8 pinda's.
- 9 gesneden pepertje.
- 10 gesneden koreander.

Bereiden:

- 1 Los 4 a 5 a 6 eetlepels pindakaas op in het hete water. De soep moet wat body hebben.
- 2 Voeg de sambal, cocusmelk, uien en het gesneden pepertje toe. **ROEREN.**
- 3 Leg in een kom een beetje tauge en twee halve eieren. Soep erover. Pinda's erop.
- 4 Garneren met peper en koreander.
- 5 Flat of naanbrood erbij. Dit is een erg vullende soep!