

# *Pindasoep*

1 hele kip laten zwemmen in een pan met water (3 liter), totdat de kip helemaal gaar is. Voeg 2 gekneusde sereh stengels toe en de botten van de kip verwijderen.

voeg verder toe:

- 1 pak uitgebakken spekjes
  - 5 tenen knoflook of een flinke schep puree
  - 1 Spaanse peper in ringetjes
  - 1 flink stuk gember in stukjes
  - 1 blikje tomatenpuree
  - 3 scheuten soja saus
  - 1 prei in ringetjes
  - 1 stuk Chinese of witte kool in dunne slierten
  - 150 gram verse sperziebonen in stukken
  - 1 pot Surinaamse pindakaas
  - 3 grote scheppen gewone pindakaas
- des soep lekker laten doortrekken

Als vulling bij de soep:

Banaan in plakjes, hard gekookte eieren, gefruite uitjes, geraspte kokos, taugé (eerst overgieten met gekookt water) verse koriander.

Recept van Adrie

