

## **SURINAAMSE PINDASOEP met santen**

---



Ingrediënten:(6 pers.)

<i>1 prei</i>	<i>2 eetlepels ketjap manis</i>
<i>2 kleine aardappelen in dobbelsteentjes</i>	<i>3 schijfjes verse gember</i>
<i>1 pakje babymaïskolffjes in schijfjes</i>	<i>1 theel. laospoeder</i>
<i>20 gram boter</i>	<i>kippenbouillon naar smaak</i>
<i>ruim 1 liter water</i>	<i>2 hardgekookte eieren</i>
<i>1 M<sup>me</sup> Jeanette-peper of 2 theel. sambal</i>	<i>2 eetlepels fijngehakte bladselderij</i>
<i>2 ons kipfilet in stukjes</i>	<i>1 rijpe bakbanaan (bakabana)</i>
<i>8 eetlepels pindakaas (halve pot)</i>	<i>1 ons taugé</i>
<i>40 gram = 1 flinke schijf santen</i>	

Maak de groenten schoon en snijd de prei en de aardappelen in stukjes. Fruit de prei en aardappelen en de maïs en wat later de kip in de boter. Voeg na 2 minuten de madame-jeanette peper ( of de sambal ), de bouillon en 1 liter water toe. Breng de vloeistof aan de kook en laat de soep zachtjes 5 minuten koken. Roer de pindakaas, de santen en de ketjap en de rest van de kruiden door de soep en breng hem op smaak kippenbouillonblok en eventueel nog wat sambal. Laat de soep door en door warm worden. Hak het ei in stukjes. Verwijder het pepertje uit de soep en garneer de soep met het ei, de banaan, de selderij en de taugé. Laat de soep nog een tijd staan.

Gebruik een krachtig smakende pindakaas. Bijvoorbeeld van Dirk van den Broek. Niet die van Calvé dus.

*Tip: de soep wint duidelijk aansmaak door een flinke poos te staan.*