

Butternut soep

Ingrediënten:

- 1 Butternut pompoen
- ½ Winter wortel
- 1 Aardappel
- 2 Knoflook teentjes
- 1 Grote ui
- ¾ Paprika
- 200 ml Romige Kokosmelk
- 2 Theelepels Kerriepoeder
- 2 Theelepels Lavas (gedroogde) kruiden
- Klein scheutje ketjap manis
- 1 Groente bouillon blokje
- 1/3 Thee­lepel Sambal Oelek
- Snufje Peper & Zout
- 800 ml Water

Bereidingswijze:

Was de pompoen en haal de pitten en zaadlijsten eruit. Snijdt het vruchtvlees in (niet te grote) stukken. Snijdt de winterwortel, aardappel, ½ ui en de knoflook in stukjes. Breng de pompoen samen met de groenten en het water aan de kook. Laat het ongeveer 5 á 10 minuten koken tot alles goed is om het te kunnen pureren. Pureer de massa met een staafmixer tot een gladde puree. Voeg tijdens het pureren de kokosmelk, kerriepoeder en groente bouillon blokjes toe. Snijdt de overige ½ ui en ¾ paprika in kleine blokjes. Voeg dit rauw aan de soep toe. Voeg als laatste de lavas, de sambal en de ketjap manis toe. Meng het geheel goed door en voeg nog peper en zout toe naar eigen smaak.

Laat het geheel nog even doorkoken. En serveer de soep warm, eet smakelijk!

