

Pindasoep

Ingrediënten voor 4 personen:

- 4 eieren
- 1 ui
- 2 eetl. olie
- Ca. 350 gram kipfilet
- 150 gram pindakaas
- 1/2 theelepel sambal oelek
- 1 liter kippenbouillon (tablet)
- 1 zak Chinese of Thaise roerbakmix (400 gram)
- 1 zak kroepoek

Eieren hard koken, pellen en halveren.

Intussen in soeppan 1 ui fruiten. Kip in blokjes erdoor scheppen en rondom bruin bakken.

Pindakaas 1 minuut meebakken. Bouillon toevoegen.

Soep weer aan de kook brengen en de roerbakmix erdoor mengen. In 3 min. gaar laten worden.

(Groente moet nog knapperig zijn). In 4 borden ieder 1/2 ei leggen en de soep erop schenken.

Lekker met kroepoek erbij.



www.eetcafevandekook.nl