

Indische Pindasoep

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 8 eetlepels olijfolie• 6 middelgrote uien, gehakt• 8 grote rode paprika's, in stukjes• 2 bollen fijngesneden knoflook• 2 liter gezeefde tomaten• 5 liter groentebouillon blokjes• 1 theelepel zwarte peper• ½ theelepel chilipoeder (eventueel)• 600 gr pindakaas met stukjes• 250 gr ongekookte zilervliesrijst	<ul style="list-style-type: none">• 1 el• 1 ui• 1 st• 2 teentjesl• 350 ml• 1 l• 1 tl• 1 tl of minder• 85 gr• 40 gr

Bereiding

Verhit de olie op een middelhoog vuur in een grote stoofpan. Bak de uien en pepertjes tot ze licht gebruind en zacht zijn. De knoflook voegt u toe als uien en pepers bijna gaar zijn; dit voorkomt aanbakken. Voeg al roerend de passata, groentebouillon, zwarte peper en chilipoeder toe (let op niet veel). Zet het vuur laag en laat het geheel gedurende ong. 30 minuten zonder deksel sudderen.

Voeg al roerend de rijst toe, vervolgens 15 minuten laten sudderen, of tot de rijst gaar is. Voeg als laatste de pindakaas toe, roer deze goed door. De soep kan direct geserveerd worden.