



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: HETE PINDASOEP

Voor vier personen

- 2 grote aardappels in kleine blokjes gesneden
- 1 ui, in kleine stukjes
- Vier tomaten, ontveld en in kleine blokjes
- 1 vers spaans pepertje in stukjes zonder de pitjes
- 6 grote eetlepels pindakaas (let op of er geen gluten op het etiket staan!)
- 2 eetlepels ketjap (GV, zie website NCV)
- 2 theelepels komijn
- 1 blokje groentenbouillon (let op of er geen gluten op het etiket staan)
- 1 klein pakje kokosmelk
- ½ bosje koriander
- 100 gram taugé
- 1 grote prei in zeer kleine stukjes
- Sambal (let op of het glutenvrij is!)
- Citroen
- Peper
- Zout
- 2 eetlepels lijnzaadolie of zonnebloemolie

Bak in een grote pan de ui, aardappe, het pepertje en tomaat in de olie. Roer goed om en bak vijf minuten op niet al te hoog vuur.

Los het bouillonblokje op in 1,5 liter kokend water en voeg bij de groente. Doe er de komijn bij en breng het aan de kook. Zet dan het vuur laag en laat half uur pruttelen. Als de groente gaar is schep er de pindakaas bij en doe er de ketjap bij. Pureer alles met een staafmixer totdat je een gladde soep hebt. Doe er de kokosmelk bij en proef of er nog zout en/of peper bij moet. Breng alles aan de kook.

Doe de taugé en de prei en de kleingesneden koriander in schaalpjes en zet deze samen met een halve citroen, ketjap en sambal op tafel.

Schep soep in diepe borden en laat iedereen er in doen wat op tafel staat. Serveer met geroosterde stukken GV oud brood.