

Romige Pindasoep uit Virginia

Samenstelling:

1 stengel bleekselder	pezo
1 ui	2 lp citroensap
60 gr boter	2 lp ongezouten pinda's (geroosterd)
1,5 eetlp bloem	
7,5 dl kippebouillon	
125gr pindakaas	

Bereiding:

Was de bleekselder en ontvlies hem indien nodig.

Pel de ui, versnij de selder en ui redelijk fijn.

Smelt boter in een kookpot, stoof de gesneden groenten aan, tot de versneden ui glazig wordt.

Overstrooi met de bloem, laat al roerende even uitdrogen en bevochtig met de kippebouillon.

Voeg de pindakaas toe en laat gedurende een 20 tal minuten zachtjes gaarsuddereren.
(regelmatig roeren voorkomt aanzetting)

Breng de soep op smaak met pezo en het citroensap. Hak de pinda's grof en strooi ze vlak voor het serveren over de soep.

Soep heet opdienen.

Dit recept werd klaargemaakt en
geproefd op één van de
kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

