



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Pindasoepshot | Vlog #51 (4 personen).

Ingrediënten:

75gr gezouten Macadamia noten, 75gr gezouten Cashew noten, mespuntje chilipoeder, ½ theelepel korianderpoeder, ½ theelepel komijnpoeder, ½ theelepel gemberpoeder, ½ theelepel laospoeder, ½ theelepel knoflook, ½ eetlepel tamarindepasta, ½ tot 1 eetlepel zoute soja, uienzaadjes, circa 5-10 gr thijm, kookroom.

Bereiding:

Rooster alle noten in de pan. Zorg dat de noten gelijkmatig zijn geroosterd. Laat de noten even afkoelen.

Doe de noten in de blender. Voeg wat water toe 1-2 kopjes en een eetlepel arachideolie. Maal alles fijn in de blender.

Voeg als laatst de thijm toe en blend nogmaals voor 5 seconden.

Doe alles in een soeppan. Meng het geheel met dezelfde hoeveelheid water als dat je substantie hebt.

Voeg de kruiden toe, mespuntje chilipoeder, ½ theelepel korianderpoeder, ½ theelepel komijnpoeder, ½ theelepel gemberpoeder, ½ theelepel laospoeder, ½ theelepel knoflook, ½ eetlepel tamarinde, ½ -1 eetlepel zoute soja.

Laat alles circa 15 minuten op een zacht vuurtje doorkoken. Als de soep te dik wordt, kun je wat water toevoegen.

Door het zout van de noten en soja, hoef je geen zout meer toe te voegen. Proef de soep en bepaal dit zelf.

Klop de kookroom in een kom op met een garde.

Doe de soep in een glaasje of in een kop.

Doe de opgeklopte room op de soep en garneer met zwarte uienzaadjes.

Eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)