

NKWATENKWAN**Pindasoep**

4 personen

Ingrediënten:

500 gram kippepoulet of runderpoulet
 350 gram pindakaas
 400 gram tomaten
 25 gram schoongemaakte verse gember
 2 eetlepels citroen
 3 eetlepels zonnebloemolie
 1 klein blikje tomatenpuree (68 gram)
 2 liter water
 verse Spaanse/cayenne peper
 2 grote uien
 zout

Bereidingswijze:

1. Tomaten, uien en gember fijnmaken in een blender.
2. Vlees in soeppan met olie 15 minuten braden.
3. Fijngemaakte tomaten, uien en gember toevoegen.
4. Pindakaas onder roeren met 0,5 liter heet water aanlengen.
5. Tomatenpuree en citroen toevoegen en met de rest van het water laten koken. Pas op dat het mengsel niet overkookt.
6. Vuur laag zetten en 40-45 minuten laten sudderen.
7. Peper en zout naar eigen smaak toevoegen.

Dit gerecht is heel smakelijk bij:

Fufu (gestampte jam) en koude of warme garriballetjes (gestampte cassave), kenkey en rijst.