

Ghanese pindasoep met kip

Ingrediënten voor 6 personen:

Kip (kotelet, poot) of ander vlees
250 gr pure pindasaus
5 gepelde tomaten
2 rode pepers
1 ½ middelgrote ui
3 tenen knoflook
2 vingerkootjes gember
Zout

Bereiding:

De kip wassen, drogen en zouten.

Kook de pepers en de tomaten.

Maak een marinade van de gember, knoflook en een halve ui door deze met wat water te mixen in de blender of met een staafmixer.

Zet de kip (met de marinade) op het vuur, voeg een beetje water toe en laat 5-10 minuten sudderen. Snij de ajuin, en voeg bij de kip.

Maak de tomaten en pepers in de blender fijn, doe er een beetje water bij en voeg bij de kip. Laat ongeveer 10 minuten sudderen.

Los de pindapasta in water op tot een vloeibaar geheel ontstaat. Dat gaat sneller door met de handen te knijpen en steeds een beetje water bij te voegen. Doe dit bij de kip. Laat het geheel sudderen tot olie komt bovendrijven.

Smakelijk!