

Pindasoep



Voorgerecht

soep

4 personen

Land: Suriname

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 liter vlees- of kippenbouillon, zelf-getrokken, uit een pot of van tabletten
- 4 bosuitjes
- 200 g zoutvlees (van te voren even ontzouten door 15 minuten te koken)
- 1 kleine pot grofkorrelige (Surinaamse) pindakaas
- 1 Madame Jeanette of 1 rode Spaanse peper
- zout

Bereidingswijze

1. Maak de bouillon. Snijd de bosuitjes in ringetjes en houd het lichtgekleurde deel en het groen apart. Snijd het vlees in blokjes. Laat de Madame Jeanette heel en snijd de Spaanse peper (als je hier voor kiest) in de lengte in tweeën en verwijder de zaden.
2. Breng de bouillon aan de kook met het vlees, het wit van de bosui en de Madame Jeanette of de Spaanse peper. Laat circa 10 minuten zachtjes koken. Roer er de pindakaas door en blijf roeren tot het een gladde soep is. Verwijder de Madame Jeanette peper en breng op smaak met zout. Bestrooi de soep met het groen van de bosui.

Tenslotte

Pindasoep is een van de echt authentieke Surinaamse gerechten. Het is een krachtige bouillon van pindakaas. Waarbij wel gelet moet worden op de soort pindakaas die je voor dit gerecht gebruikt. De pindakaas is namelijk bepalend voor de smaak. Ik adviseer Faja Lobi Surinaamse pindakaas, kun je die niet krijgen gebruik dan die van Calvé. Madame Jeanette is een heel heet pepertje, dat in zijn geheel wordt meegekookt, nooit wordt opengesneden en zelden of nooit wordt gegeten. 't Kan worden vervangen door één of twee Spaanse pepers of wat sambal, afhankelijk van de gewenste heetheid. In veel typisch Surinaamse gerechten wordt zoutvlees gebruikt. Dit is bij de toko verkrijgbaar. Bovenstaand recept is de eenvoudige versie. Nu de meest gemaakte **Surinaamse Pinda Maaltijdsoep** (Pinda Bravoe). Spoel 100 gram uitgekookt zoutvlees in plakjes gesneden zoutvlees af onder koud stromend water. Doe het in een pan met ruim 2 liter koud water en breng het op hoog vuur aan de kook. Laat het zoutvlees 20 minuten zachtjes koken. Schep het met een schuimspaan uit het water. Laat het afkoelen, verwijder het vet en de harde stukken en snijd het vlees in dunne plakjes. Doe 1 kilo kip in in stukken in een schaal met koud water. Voeg voor elke liter water 2 ½ dl azijn toe. Na ongeveer 5 minuten is de kip verkleurd en gewassen. Spoel deze af onder koud stromend water. Doe 12 pimentkorrels, 2 kruidnagels en 1 blaadje laurier in een thee-ei. Verhit ½ dl olie in een pan en stoof 150 gr ui in stukjes en kipdelen in ongeveer 10 minuten lichtbruin. Draai het vuur halfhoog en voeg 2 liter water en het thee-ei toe. Breng het aan de kook en laat de bouillon ongeveer 30 minuten op laag vuur trekken. Kook ondertussen 1 hand rijst gaar. Doe 1 Madame Jeanette-peper, zoutvlees-plakjes en 1 pot Surinaamse pindakaas (350 gr) bij de bouillon. Roer gedurende 15 minuten af en toe tot de pindakaas is opgelost en om te voorkomen dat de pindakaas aan de bodem van de pan blijft plakken. Haal de Madame Jeanette-peper en het thee-ei al na 5 minuten uit de soep. Roer af en toe en breng de soep op smaak door boven de pan een bouillontablet te verkruiden. De soep is klaar wanneer deze licht gebonden is. Roer 30 gr selderij en ook 1 geraspte groene bakbanaan door de soep. Doe in de borden rijst en giet de soep er over heen. In plaats van de geraspte banaan wordt er ook veel **Tom Tom balletjes** in de soep gedaan die maak je zo. Haal de schil van 2 groene bakbananen en zet ze in een pan met water op vuur. Voeg een beetje zout toe. Groene bananen zijn in ca. 40 minuten gaar en rijpe in 25 minuten. Haal de bananen uit het water en maak ze fijn. Draai hiervan kleine balletjes en doe ze bij de soep.