



Soepen

Zoete aardappel soep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram zoete aardappelen
2 lookteentjes (geperst)
1 rode ui (fijnggehakt)
400 gram kokosmelk (uit blik)
150 gram feta (verkruid)
250 gram linzen (uit blik)
400 milliliter rundsvond
500 milliliter water
8 pancetta (sneetjes)
500 gram passata
2 eetlepels sesamzaadjes (zwart)
2 eetlepels sesamzaadjes (wit)
2 eetlepels pompoenzaad
1 eetlepel paprikapoeder (gerookte)
1 eetlepel currypoeder
1 koriander (plantje)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de zoete aardappel en snij in blokjes. Verhit wat boter in een kookpot en stoof de ui, knoflook, gerookte paprikapoeder en currypoeder gedurende enkele minuten. Voeg vervolgens de blokjes zoete aardappel toe en stoof nog 5 minuten.

Voeg de rundsvond, kokosmelk, passata en het water toe aan de kookpot en breng aan de kook. Laat dit koken tot de zoete aardappel gaar is.

Mix met behulp van een handmixer de soep glad. Voeg de linzen toe en kruid met peper en zout.

Verhit een pan zonder vetstof en bak de pancetta krokant.

Verdeel de soep over de borden en werk af met feta, koriander, pompoenzaad, sesamzaad en de krokante pancetta.

Keukenbenodigdheden

Mixer

