

Afrikaanse Pindasoep

1 eetlepel kokos } of kokosmelk
1 dl melk }
1,5 eetlepel olie
20 gram bloem
1 liter kippenbouillon
restant kippenvlees
3 eetlepels cayennepeper
½ pot pindakaas
1 theelepel citroensap

Laat olie heet worden. Maak een roux met bloem en bouillon.

Meng de kip met pindakaas en cayennepeper. Voeg dit mengsel toe aan de bouillon. Voeg eveneens citroensap toe.

Roer er tenslotte de kokos en de melk of de kokosmelk door.