

PINDASOEP MET BRUINE BONEN, OMELETREEPJES EN TAUGÉ

2 personen / 553 kcal per portie

Ingrediënten:

- 100 gram satésaus hot kant-en-klaar
- 100 ml kokosmelk
- 350 ml kraanwater
- 1 rode paprika
- 2 gram verse selderij
- 1 middelgroot ei
- ½ theelepel olijfolie
- 180 gram Hollandse bruine bonen uit pot
- 60 gram taugé
- 10 gram gebakken uitjes
- 2 afbak pistolets
- peper en zout



Bereiding:

Bak de pistolets af volgens aanwijzing op de verpakking. Doe de satésaus, kokosmelk en het water in een soeppan en breng aan de kook. Verwijder ondertussen de steelaanzet en de zaadlijsten van de paprika's en snijd het vruchtvlees in blokjes van 1 cm. Voeg toe en laat met de deksel op de pan 10 minuten op laag vuur koken. Snijd de selderij fijn. Klop de eieren los met de selderij en breng op smaak met peper. Verhit de olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en schenk het eimengsel erbij. Doe de deksel op de pan en laat de omelet 5 minuten op laag vuur garen. Rol de omelet op en snijd in reepjes van een ½ cm. Doe de bruine bonen in een zeef, spoel af en laat uitlekken. Voeg de bonen toe aan de soep en kook nog 2 minuten afgedekt op laag vuur. Voeg de taugé toe, roer door en breng op smaak met peper en eventueel zout. Schep de soep in de kommen, serveer met de omeletreepjes en gebakken uitjes.