



Pindasoep met Danish Blue

Ingrediënten

- 300 gram kipfilet, in blokjes)
- 2 uien, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 1 zakje soepgroenten
- 1 blikje tomatenblokjes
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 4 volle eetlepels pindakaas
- 1 puntje Danish Blue
- 2 bouillontabletten
- 1 liter water
- 1 scheutje olie



Bereiding

Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de knoflook aan. Voeg als de ui glazig is de kipfiletblokjes toe. Blijf omroeren. Als de kip rondom aangebakken is, voeg dan de tomatenblokjes, soepgroenten, bouillontabletten, water, tomatenpuree en de pindakaas toe. Breng aan de kook onder af en toe roeren. Voeg als de soep kookt de Danish Blue toe en laat enkele minuten zachtjes doorkoken. Serveer met bijvoorbeeld kroepoek, of met stokbrood. Eet smakelijk!

