Peanut Soup

150 gr. Carrots (Wortel/Karotten)
150 gr. Onion (Uien/Zwiebeln)
150 gr. Yellow Pepper (gele Paprika/gelbe Paprika)
50 gr. Ginger (Gember/Ingwer)
1 pc. Hot Pepper (hete peper/Chilischote)

Dice it all up and put into pot. Add sunflower oil, ground Cumin, ground Cinnamon, Garlic powder, Sereh, a little ground Cloves and salt.

Alles snijden en in een pot. Zonnebloem olie, gemalen Komijn, Kaneel, Knoflookpoeder, Sereh en een beetje gemalen Kruidnagel en zout erbij.

Alles schneiden und in Topf geben. Sonnenblumenoel, gemahlener Kuemmel, Zimt, Knoblauchpulver, gemahlenes Zitronengras, ein wenig gemahlene Gewuerznelke und Salz dazu geben.

Let it fry over medium heat about 5 minutes. With a wooden spoon keep it moving. Add 150 gr. Tomato puree and simmer for 3 minutes more.

Fruiten over middelmatige hitte voor 5 minuten. Met houten lepel constant in beweging houden. 150 gr. Tomatenpuree erbij en 3 minuten mee sudderen.

Anschwitzen ueber mittlere Hitze fuer 5 Minuten. Mit Holzloeffel staendig ruehren. 150 gr. Tomatenpueree dazu und 3 Minuten mitkoecheln lassen.

Add 1.5 liter water and bring to a boil. When the veggies are soft, use a handheld blender to puree all of it.

Doe 1.5 liter water erbij en koken tot de groenten zacht zijn. Met staafmixer pureren.

1.5 Liter Wasser dazu und kochen lassen bis Gemuese weich ist. Mit Stabmixer puerieren.

Add 500 gr. Peanut butter. Bring to taste with lemon juice, sugar and salt. Serve hot over cut banana and chopped leek.

Doe 500 gr. Pindakaas erbij. Op smaak brengen met citroensap, suiker en zout. Heet serveren over gesneden banaan en gesnipperde prei.

500 gr. Erdnussbutter dazu. Abschmecken mit Zitronensaft, Zucker und Salz. Heiss ueber geschnittene Banane und gehacktem Lauch servieren.

Enjoy! Eet smakelijk! Guten Appetit!!

Add a splash of
Thai Sweet Chili