Soepen / Ecuador

Fanesca

De Goede Weeksoep van twaalf granen en peulvruchten met gezouten kabeljauw.

Tijd 210 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Gezouten kabeljauw – een dag geweekt
- ☐ 1,5 l Melk
- ☐ 500 g Pompoen
- ☐ 400 g Courgette
- ☐ 200 g maïskorrels
- ☐ 150 g Witte bonen
- ☐ 150 g lupinibonen
- ☐ 150 g Linzen
- ☐ 150 g Erwten
- ☐ 150 g Tuinbonen
- ☐ 100 g Rijst
- ☐ 100 g Pinda's
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 250ml Crème
- ☐ 200 g Verse kaas
- ☐ 5 stuks eieren – gekookt, om te serveren
- ☐ 1 eetl Achiote
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de kabeljauw een dag met vier verversingen water en pocheer hem twintig minuten in melk.

02 Kook de bonen, lupini, tuinbonen, linzen en erwten apart tot ze zacht zijn.

03 Maal de pinda's met melk tot een gladde massa; het is het verdikkingsmiddel van de soep.

04 Fruit de ui in annatto-olie, voeg de pompoen en courgette toe en stoof twintig minuten.

05 Meng de pompoen en courgette en doe ze terug in de pan met de kabeljauwmelk.

06 Roer alle gekookte peulvruchten, de rijst-, maïs- en pindamassa erdoor en kook dertig minuten.

07 Voeg de room, kaas en stukjes kabeljauw toe en serveer met gehalveerde eieren en gebakken bakbanaan.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / fanesca