Soepen / Indonesië

# Romige zoete aardappelsoep met aardappel · Indonesië

Een gladde soep waarin zoete aardappel centraal staat, afgerond met een Indonesië-geïnspireerde combinatie van smaakmakers.

**Tijd** 35 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 700 g zoete aardappel
- ☐ 1000 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 250 g geschilde aardappelen
- ☐ 150 ml lichte kokosmelk
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snipper de ui. Snijd de schoongemaakte groente en aardappelen in kleine, gelijke stukken.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg groenten, aardappelen en bouillon toe en breng aan de kook.

03 Laat ongeveer twintig minuten zacht koken, tot de aardappelen en de groente helemaal zacht zijn.

04 Pureer voorzichtig met een staafmixer. Roer room of kokosmelk erdoor en warm rustig op.

05 Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-id-11-11-3712b6e