Soepen / Trinidad en Tobago

Callaloo



Een dikke puree van tarobladeren met okra en kokosmelk. De Trinidadiaanse zondagtafel.

Tijd 80 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Tarobladeren of spinazie
- ☐ 400 ml Kokosmelk
- ☐ 5 teentjes knoflook
- ☐ 1 stuk Scotch motorkap
- ☐ 40 g Boter
- ☐ 250 g okra
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 300 g Pompoen
- ☐ 4 takjes tijm
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Was de bladeren, verwijder de harde stelen en hak ze grof.

02 Fruit de ui en knoflook in boter tot ze zacht zijn.

03 Voeg de bladeren, okra, pompoen, tijm en de hele Schotse motorkap toe en bedek twee vingers erboven met water.

04 Laat veertig minuten afgedekt sudderen. Niet minder: rauwe tarobladeren verbranden de mond.

05 Verwijder de chilipeper en de tijm, voeg de kokosmelk toe en verwarm het geheel vijf minuten zonder te koken.

06 Vermaal de soep met een roerstokje of een stamper tot een dikke, maar niet perfect gladde puree.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: https://www.flickr.com/photos/67276179@N08/ / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / callaloo