Soepen / Filipijnen

Sinigang



Een zure tamarindesoep met varkensvlees en groenten. Zuurheid is hier de hoofdsmaak, geen accent.

Tijd 95 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g varkensribbetjes
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 200 g Daikon – in rondjes
- ☐ 150 g Sperziebonen
- ☐ 150 g Kangkong of spinazie
- ☐ 3 eetlepels vissaus
- ☐ 4 eetlepels tamarindepasta
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 300 g Taro of aardappel
- ☐ 1 stuk Aubergine
- ☐ 2 stuks Groene pepers
- ☐ 2 l Water

Zo maak je het.

01 Bedek de ribben met water, breng aan de kook, schuim af en laat een uur sudderen met de ui en de tomaten.

02 Plet de zachte tomaten in de pot: ze geven de bouillon zijn body.

03 Voeg de tamarindepasta en de vissaus toe en proef. De zuurheid moet uitgesproken zijn, geen hint.

04 Voeg de taro en daikon toe en kook tien minuten, daarna de aubergine en bonen nog vijf minuten.

05 Gooi de greens en pepers erbij en haal de pot er na dertig seconden uit. De greens moeten helder blijven.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Jessartcam / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sinigang