

BALINESE MAISSOEP

Voor circa 6 personen

Ingrediënten:

250 gram Maiskorrels
250 gram Uienringen
25 gram Knoflookteentjes gepeld
50 gram Gember
50 gram Sereh
10 gram gemalen Kurkuma
10 gram Citroenblad
8 gram groene Rawit pepers
8 gram Kurkuma
1,5 liter Groentebouillon
Olijfolie

Bereidingswijze:

Doe de mais in een pan kokend water. Verwarm de oven intussen voor op 180 graden.

Snijd of druk de knoflooktenen grof/plat en snijd de gember in grove plakken.

Snijd de stengels (topjes) van de rawit pepers.

Doe nu de uien, knoflook, gember plakjes en rawit pepers in een bak en verdeel de kurkuma over de bak. Doe er een klein beetje olie bij en meng alles door elkaar.

Rooster dit voor ongeveer 12-15 minuten in de oven.

Kneus de sereh stengels en bind ze weer vast met bindtouw.

Voeg het citroenblad, sereh en groenten bouillon bij de maiskorrels.

Voeg ook de gember, uien, knoflook en de pepers toe.

Breng dit alles aan de kook en laat 30 minuten goed doorkoken.

Als het klaar is de sereh stengels verwijderen (vandaar het vastbinden) en de soep met een staafmixer zo fijn mogelijk draaien.

Daarna de soep door een zeef wrijven.

Op smaak brengen met zout en peper eventueel een bouillonblokje.

Eet smakelijk!

www.amsterdamdetropen.nl