Streekmolen
Eerlijke producten thuis gebracht

Pindasoep

Voorgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:
- **½ pot pindakaas**
- **250 gr rundvlees**

Zelf toevoegen:
- **100 gr zoutvlees**
- **1 ui**
- **4-5 pimentkorrels**
- **2 bouillonblokjes**
- **1 groene peper**
- **5 takjes selderij**

Trek bouillon van het rundvlees en van het gedeeltelijk ontzoute zoutvlees in ruim 1½ liter water.
Voeg hier de gesnipperde ui, de pimentkorrels en de bouillonblokjes aan toe. Na ongeveer 1 ½ uur is de bouillon klaar, dan is het vlees ook gaar. Los de pindakaas nu op in een deel van de bouillon. Giet de saus bij de overige bouillon en roer ze door elkaar. Leg de peper erbovenop en laat de soep nog 15 minuten doorkoken. Kook de peper niet stuk. Bestrooi de soep met fijngehakte selderij.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door http://www.totaalnatuurlijk.nl