

OSCAR'S PINDASOEP

2 of 3 flinke kippenpoten
150 gr spekblokjes
1 pak Chinese kippensoep
1 kippenbouillonblokje
1 klein blikje maïs
100 gr taugé
Pindakaas

Kook de kippenpoten en spekblokjes met het bouillonblokje gaar in 2 liter water (± half uur). Neem de kippenpoten eruit, haal het vlees van het bot en snij het klein. De Chinese kippensoep op voorgeschreven wijze bereiden met de kippen-/spekbouillon. Daarna de klein gesneden kip er weer bij doen. Een flinke lepel pindakaas er door heen roeren (goed laten oplossen) en proeven. Smaakt het nog niet genoeg naar pinda(soep), nog een schepje net zo lang dat de soep naar uw smaak is. Dan de maïs en taugé er bij doen en weer even opwarmen (niet meer koken). Het lekkerste is nog een mespuntje madame Jeanet, dat is een zeer hete Surinaamse gele peper verkrijgbaar bij de (Surinaamse) toko.