



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | ©Stefano Vicinoadio

Pikante knoflooksoep met room van cashewnoten en een beetje chili

Ingrediënten

- 1 knol knoflook (10 à 12 teentjes)
- 250 g gepelde cashewnoten
- 1 l gistvrije groentebouillon
- 1 à 2 rode chili's
- 1el olijfolie (Amanprana Verde Salud)
- 1 snufje fleur de sel (Amanprana Khoisan fleur de sel)
- 1 snufje flamuno botanico kruidenmix
- Peper

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

5 minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van pikante knoflooksoep met room van cashewnoten en een beetje chili

- [Flamuno botanico-mix](#)
- [Fleur de sel](#)
- [Olijfolie - Verde Salud](#)

Bereiding

Schil de knoflookteentjes en rooster ze kort in wat olijfolie in een pan. Doe hierna de cashewnoten en de groentebouillon in de mixer en pureer tot een romige crème in ongeveer 8 à 10 minuten. Let er op dat de crème homogeen is geworden en er dus geen stukjes cashewnoten meer in zitten. Doe dit mengsel vervolgens eveneens in de pan. Snijd de chili in fijne reepjes en voeg ook deze toe. Laat alles vervolgens kort opkoken, kruid wat bij met een beetje fleur de sel en peper voor de smaak en serveer het eindresultaat in mooie soepkommen. Eet smakelijk!

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)
- [Lactosevrij](#)