



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©Chantal Voets

Zoete aardappelsoep (pikant)

Ingrediënten

- 1 ui fijngehakt
- 2 tenen knoflook, geperst
- 3 cm verse gemberwortel, fijngehakt
- 1 stengel citroengras, fijngehakt
- 1 rode chilipeper, in ringetjes gesneden, iets extra voor de versiering
- 3 limoenen, 1 uitgeperst, 2 in wigvormige partjes gesneden
- 1 theelepel kokos-olijf-palm
- 500 g zoete aardappelen (ongeveer 2 grote), geschild en in blokken gesneden
- 500 ml kokosmelk uit blik
- 500 ml tot 1000 ml water
- 1 theelepel adapto botanico kruidenmix

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

25 minuten

Totale bereiding:

45 minuten

Gebruikte producten

De Amanprana producten die gebruikt zijn bij het maken van zoete aardappelsoep (pikant)

- [Adapto botanico-mix](#)
- [Kokosolie, olijfolie en rode palmolie](#)

Bereiding

Doe, om de kruidenpasta te maken ui, knoflook, gember, citroen-gras, chilipepers, limoensap, de adapto kruiden en de helft van de olie in de blender en pureer tot een glad geheel (voeg indien nodig een beetje water bij).

Doe de rest van de olie in een diepe pan.

Voeg de kruidenpasta toe en roerbak zachtjes 5 minuten.

Voeg de zoete aardappelen, kokosmelk en water toe.

Laat sudderen tot de aardappelen gaar zijn.

Pureer tot een gladde soep.

Garneer met ringetjes rode peper en serveer met partjes limoen.

Speciale wensen

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