Deze soep heb ik leren maken bij een van mijn nieuwe vrienden hier in Suriname. Dankje Lorenzo!

cassavesoep

3 personen

## Ingrediënten

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1/2 | kip |  |
| 1  | scheutje azijn |  |
| ½  | ui |  |
| ½  | knoflook |  |
| 50ml  | olie  |  |
| 1l | water |  |
| 500gr  | cassave uit de diepvries |  |
| 1 | gele peper |  |
|  | zwarte peper (naar smaak) |  |
| 2 | kippenbouillon blokjes |  |
|  | zout (naar smaak) |  |

1. Kip in stukken snijden en goed wassen. Als laatste de scheurt azijn erbij en dan even laten staan.
2. Die de olie in de pan zo dat heel de bodem bedekt is met en laagje olie.
3. Bak de ui en look goudbruin en doe dan de kip erbij.
4. Als de kip goed aangebraden is aan alle kanten, dan doe je het water erbij.
5. Als de kip goed kookt dan doe je de gewassen cassave erbij.
6. Kook de soep tot de cassave begint oplossen in de soep en de soep goed ingedikt is.
7. Als laatste doe je de kruiden erbij. (de peper niet snijden, dit pas als laatste)
8. Als de cassave gaar is, dan is je soep klaar