



KALLALOO.

Een vorstelijk, creools recept! Maken,.. en genieten!

Nodig:

900 gram dasheen blad. (niet verkrijgbaar? Neem paksoy of snijbiet)

4 eetlepels olie

2 middelgrote uien, pellen en grof snijden

5 teentjes knoflook, pellen en grof snijden

1 middelgrote wortel, schrapen en grof snijden

20 sperciebonen, in stukjes van 2 ½ cm snijden

10 okra's, wassen en in plakjes snijden

2 bouillontabletjes

7.5 dl kokosmelk (uit blik is OK, goede kwaliteit nemen!)

1 verse peper (evt versgemalen peper)

Klontje boter, of evt olie

Bereiden:

Alles wassen, snij de dasheen in lange repen, rol ze in repen en snij in ringen. Stelen niet meebereiden, natuurlijk. Die zijn bitter.

Olie verhitten en de ui, knoflook, wortel, boontjes en okra 5 minuten smoren. Dasheen, 1 ½ ltr water en bouillontablet erbij doen. Al roerend laten koken. Zet vuur laag en voeg !!!!! 5 minuten !!! de pepers toe, en haal ze dan weer **uit** de soep.

Doe de hele handel, als het wat is afgekoeld, in de blender en maal het grof. NIET TE FIJN, dan wordt het wat bitter, is niet lekker !

Doe terug in de pan, en voeg de kokosmelk toen, met de peper en zout.

Even weer wat opwarmen, indien nodig,.. Een beetje boter erover..

En je hebt een ABSOLUUT UNIEK RECEPT !!

EET SMAKELIJK!



