

# Jukebox Diner

**Recept van week 5**

**Ingezonden door: DJ Jootje**

## **Kokos spinazie soep (Antiliaans)**

### **Ingrediënten**

700 g spinazie, 25 g boter, 50 g kokosmelk, 3 dl kookroom, 1 ui, 1 1/4 l bouillon, nootmuskaat (eventueel vers te raspen), zout en peper, bieslook

### **Hulpmiddelen**

Staafmixer

### **Vorbereiding**

Hak de spinazie, snipper de ui.

### **Bereidingswijze**

Verhit de boter in een grote pan en fruit de ui. Voeg de spinazie toe, leg de deksel op de pan en laat de spinazie slinken. Schep de spinazie in een kom en schenk er wat bouillon bij. Pureer de spinazie met de stafmixer tot een glad mengsel.

Doe de groente terug in de pan en voeg de rest van de bouillon toe met kokosmelk, zout, peper, (vers geraspte) nootmuskaat. Laat dit 15 minuten sudderen. Roer de kookroom door de soep, warm nogmaals door. Garneer de soep met bieslook en diem hem warm op.



**Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar [info@promootje.nl](mailto:info@promootje.nl)**