

Thaise zoete aardappel met kokossoep

Ingredienten:

Thaise zoete aardappel	35	Liter	
met kokos	15	liter	Water
	7,5	kg	Zoete aardappelen
	3	kg	aardappel
	12		Ui
5,5 kg	34	stks	Paprika
	3	liter	Kokosmelk
	4	etl	Zout
	16	etl	groentebouillon
	5	etl	kerrie
	1	etl	Chili
	35	draai- ing	Peper

Bereidingswijze:

Schil de zoete aardappelen en normale aardappelen en snijd de paprika's. Snijd de uien en fruit deze samen met alle kruiden (bouillon, kerrie, chili, peper). Voeg vervolgens de paprika toe en fruit deze ook even mee. Daarna voeg je het water, zoete aardappelen en aardappelen toe en breng aan de kook. Wanneer de aardappelen gaar zijn, pureer het geheel. Dan voeg je kokosmelk toe en breng op smaak met zout.