**Snelle Pindasoep met Kip en Taugé**

**Ingrediënten:**

Kokosolie

Knoflook naar smaak, fijngehakt

1 ui, fijngehakt

300g kipfilet, in blokjes

300g prei, in ringen

5el pindakaas met stukjes noot

1tl gemalen komijn

1l kippenbouillon

3el ketjap

Sambal naar smaak

2 hard gekookte eieren

125g taugé

Bosuitjes

**Bereiding:**

Olie verhitten in een soeppan en knoflook en ui even aan fruiten. Kip toevoegen en meebakken. Prei er ook bij doen en een paar minuutjes roerbakken. Pindakaas en komijnpoeder er door doen en de bouillon erbij schenken. Ketjap en sambal naar smaak toevoegen. Minuutje of tien laten pruttelen. De laatste paar minuten de taugé en de eieren pas toevoegen. Garneren met wat bosuitjes.

Optioneel: Wat noodles toevoegen tijdens het koken en/of wat gebakken uitjes erover strooien.

Lekker met kroepoek.

Schaaltje augurkjes erbij…