**Butternut-ramirosoep met kokosmelk en pinda’s**

Ingrediënten:

1 butternutpompoen

1 ramiro (rode puntpaprika)

½ rode chilipeper

1 ui

2 teentjes knoflook

1 kl gemberpoeder

1 kl rode currypasta

1 kippen- of groentebouillonblokje

200ml kokosmelk

1 el olijfolie

Peper en zout

**Voor de pinda’s:**

80g ongezouten pinda’s

1 el witte olie (arachide of zonnebloem)

1 kl rode currypasta

1 kl kerriepoeder

**Voor de afwerking:**

½ rode chilipeper

2 el pompoenpitten

en/of enkele korianderblaadjes

Verwarm de oven voor op 200°C. Bedek een ovenschaal met bakpapier. Meng de pinda’s met de witte olie, kerriepoeder en rode currypasta in een kommetje. Meng alles goed door elkaar en kruid eventueel nog met peper en zout.

Rooster de nootjes in een 10-tal minuutjes krokant in de hete oven.

Verwijder ondertussen de schil van de butternutpompoen en snij overlangs. Verwijder de pitten en snij in plakjes van ongeveer 2cm dikte. Bestrooi ze met peper en zout en rooster 20 minuten in de hete oven.

Ondertussen pel je de ui en knoflook en snipper je ze fijn. Fruit beiden in wat olijfolie en voeg een koffielepel rode currypasta, gemberpoeder en een halve (ontpitte) chilipeper toe. Verwijder ook de pitjes van de rode puntpaprika en snij in fijne reepjes. Voeg deze toe en laat dit enkele minuutjes stoven.

Voeg de geroosterde pompoen en het bouillonblokje toe. Overgiet met ongeveer 2l heet water.

Laat de soep een half uurtje pruttelen op een laag vuurtje. Mix de soep fijn en voeg de kokosmelk toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Werk de soep verder af met de geroosterde pinda’s, pompoenpitten en fijngesnipperde rode chilipeper.

Voor de liefhebbers kan je ook nog enkele blaadjes koriander toevoegen. Om er een echte maaltijdsoep van te maken, kan je er ook nog kippenblokjes aan toevoegen.

Smakelijk!