**Kokos-masalasoep van Soenil Bahadoer**

Nodig:

1 ui

2 teentjes knoflook

2,5 cm gember

halve rode chilipeper

halve theelepel kurkuma

1 eetlepel masalapoeder

olie om te bakken

1 tak citroengras

250 ml kokosmelk

1,5 liter vegetarische of kippenbouillon

scheut gembersiroop

50 gram koude boter

Bereiding:

Mix de ui, knoflook, gember, rode chilipeper, kurkuma, masalapoeder en een scheutje olie in een blender om een boemboe (kruidenpasta) te maken. Bak de boemboe in een pan met een beetje olie kort tussen het citroengras tot de boemboe begint te scheiden. Voeg de kokosmelk en bouillon toe en kook op laag vuur. Haal het citroengras uit de pan en mix de soep met een blender of staafmixer. Zet de soep terug op het vuur en breng op smaak met zout, peper en een scheutje gembersiroop. Voeg tot slot de boter toe om de soep te binden.