# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Engelse kerriesoep (mulligatawny) van Jamie Oliver**

Nodig:

25 gram boter

2 grote uien, gehakt

zout

zwarte peper

3 eetlepels tomatenpuree

2-3 theelepels mild kerriepoeder, naar smaak

2 eetlepels bloem

2-3 eetlepels geraspte verse gemberwortel

1 groene appel, geschild, geraspt

400 ml kippenbouillon

400 ml kokosmelk uit blik

150 gram gekookte rijst

3-4 eetlepels zure room of room voor erbij

Bereiding:

Smelt de boter in een pan. Voeg de uien met wat zout en peper toe en bak ze 3-4 minuten, tot ze zacht worden. Roer de tomatenpuree, het kerriepoeder en de bloem erdoor en bak het mengsel 2 minuten of tot het aroma vrijkomt; roer regelmatig. Voeg de gemberwortel en appel toe en roer enkele minuten op hoog vuur. Schenk de bouillon erbij, roer en schraap het aanbaksel met een houten lepel van de bodem van de pan. Schenk de kokosmelk erbij en breng het geheel aan de kook. Laat het zachtjes sudderen tot het enigszins ingekookt en dik is. Voeg de rijst toe en laat de soep 3-4 minuten sudderen. Voeg flink wat zout en peper toe. Schep de soep in voorverwarmde kommen en garneer met een beetje (zure) room.