**Zoete aardappel-kokossoep met chorizo**

Nodig:

1 ui, fijngesneden

1 rode peper, in ringen

3 middelgrote zoete aardappels

1 stuk gember van ongeveer 3 cm, geraspt en gesneden

2 eetlepels kerriepoeder

2 eetlepels paprikapoeder

1 theelepel komijnzaad

1 theelepel cayennepeper

5 gram rozemarijn, alleen de blaadjes

750 ml (groente)bouillon

400 ml kokosmelk

1 chorizo

Olie om in te bakken

Peper

Bereiding:

Schil de zoete aardappel en snijd vervolgens in blokjes. Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan. Fruit de ui hier met de chilipeper en gember in aan. Voeg vervolgens de zoete aardappel en de kruiden toe en bak 3 minuten aan. Voeg dan de bouillon en de kokosmelk toe en laat minstens 30 minuten koken, in ieder geval tot de zoete aardappel helemaal gaar is. Pureer de soep tot deze glad is. Indien de soep te dik is kun je wat extra water of bouillon toevoegen - maar ik houd juist van een dikke soep. Proef vervolgens en breng eventueel op smaak met extra peper. Zet nog even terug op laag vuur. Snijd de chorizo in kleine stukjes en bak goudbruin en knapperig in een pan. Giet de soep in een kom en top af met de chorizo en wat extra rozemarijn.