



BEDANKT!

IZINGANE SOUP KITCHEN ACTIE

De actie is geslaagd en wat zijn wij blij! Wij willen u alle gulle gevers heel hartelijke bedanken, want nu kan in 2024 de Soup Kitchen het hele jaar open blijven en krijgen 80 meest kwetsbare, vaak gehandicapte kinderen gezond eten mee naar huis. Nogmaals heel veel dank namens de kinderen bij Olievenhoutbosch en namens ons allen bij Izingane!



Izingane's vriend Sanjai (eigenaar van Restaurant d'Oude Brink) heeft op ons verzoek een gezonde soep gemaakt waarin specifieke Zuid-Afrikaanse groentes zijn verwerkt. Het recept vindt u hieronder.

Deze soep gaat niet alleen gekookt worden in Olievenhoutbosch, maar ook bij ons!

Save the date!

Op 10 december a.s. om 16.00 uur vindt de Izingane Happy Hour plaats op een nieuwe locatie Restaurant d'Oude Brink in Bussum. En daar zal deze speciale soep worden geserveerd! Een uitnodiging volgt later.

Butternut Sop

*Ingrediënten Pompoensoep
(5 personen)*

- 1 pompoen
- 2 uien
- 2 aardappelen
- 1 zure appel
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 eetlepel kurkumapoeder
- 2 theelepels suiker
- 2 eetlepels bloem

- 250 milliliter kokosmelk
- 1 liter kippenbouillon
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel peper
- 2 eetlepels boter
- Fijngesneden koriander (garnering)

Pompoen schillen en in blokjes snijden.
Uien snipperen. Aardappelen en appels in blokjes snijden.
De boter in de pan verhitten en hierin toevoegen; de pompoen, aardappel,

appel, meel, kerrie, kurkuma, suiker, zout en peper.

Na het bakken kokosmelk en kippenbouillon toevoegen en 20 minuten goed doorkoken.

Als de pompoen zacht is, alles pureren met een staafmixer.

Van het vuur af.

In het bord scheppen en garneren met koriander.

