

ROMIGE WORTELSOEP MET GEMBER EN SINAASAPPEL

Aantal personen: 4

Ingrediënten:

- 1 ui, gesnipperd
- 1 cm verse gember, geraspt
- 2 eetlepels kokosolie
- 1 kg winterpeen, geschild en in dunne plakjes
- 1 teentje knoflook, fijngenhakt
- 1 biologische groentebouillontablet/bouillonpasta
- 700 ml water
- 200 ml kokosmelk (biologisch)
- 1 middelgrote handsinaasappel, sap
- Peper
- Zout

Bereidingswijze:

Snipper de ui en schil en rasp de gember. Verhit de kokosolie in een grote soeppan. Fruit de ui en gember 5 min. Roer af en toe.

Schil ondertussen de winterpeen en snijd in plakjes. Snijd de knoflook fijn. Voeg de winterpeen en knoflook toe en bak 2 min. mee. Voeg het bouillontablet/bouillonpasta, water en de kokosmelk toe. Breng de soep aan de kook en laat 15 min. zachtjes doorkoken tot de winterpeen gaar is.

Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Pers de sinaasappel uit. Roer het sinaasappelsap door de soep en breng op smaak met peper en zout.

Het recept is afkomstig uit:



Titel:	www.ah.nl/allerhande
Auteur:	Albert Heijn - Allerhande
Co-auteur:	-
Redacteur:	-
Uitgeverij	-
ISBN:	-
Bestellen bij:	-