

Recept hap en trap:

Wortelsoep met gember en koriander

Ingrediënten

- 500 g worteltjes
- 1 ui
- 1 cm verse gemberwortel (of 3 bolletjes stengember uit een potje)
- 2 eetlepels olie
- 1 theelepel kerrie
- 1 groentebouillontablet
- zout
- peper
- 2 dl kokosmelk (blikje)
- 4 takjes koriander

Vorbereiden

1. Worteltjes schoonmaken en in stukken snijden. Ui pellen en snipperen. Van gember 1 theelepel raspen (rest wordt niet gebruikt). In pan olie verhitten en ui ca. 2 minuten zachtjes fruiten. Gember, komijn en kerrie door ui roeren. Wortels, 1/2 liter water en bouillontablet in pan doen en aan de kook brengen. Wortels in 15 à 20 minuten gaar koken. Soep met staafmixer of in keukenmachine pureren. Op smaak brengen met zout en peper. Kokosmelk door soep roeren.
2. Koriander boven soep fijn knippen

Smakelijk eten !!