



KOKEN MET EEN BUDGET

Wortelsoep met gember en koriander

VOORGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 250 g geschrapte worteltjes
- 🛒 ½ ui
- 🛒 ½ tl verse gember
- 🛒 1 el traditionele olijfolie
- 🛒 ½ tl gemalen komijn
- 🛒 ½ tl kerriepoeder
- 🛒 500 ml kraanwater
- 🛒 ½ groentebouillontablet
- 🛒 100 ml kokosmelk
- 🛒 ½ el limoensap
- 🛒 2 takjes verse koriander

MATERIAAL: staafmixer of keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de worteltjes in stukken.
2. Snipper de ui.
3. Schraap de schil van de gember met een koffielepeltje.
4. Rasp de gember.
5. Verhit de olie in een pan en fruit de ui ca. 2 minuten zachtjes.
6. Roer de gember, komijn en de kerrie door de ui.
7. Voeg de wortels, het water en bouillontablet toe en breng aan de kook.
8. Kook de wortels in 15-20 minuten gaar.
9. Pureer de soep met een staafmixer of in een keukenmachine.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Roer de kokosmelk door de soep.
12. Laat de soep afkoelen en laat in de koelkast koud worden.
13. Roer het limoensap door de soep.
14. Snijd de koriander fijn en strooi over de soep.

Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)

