

Spicy

Wortelsoep

Wat heeft u nodig?

ingredienten voor 4 personen.

- 300 g geschrapte worteltjes
- 1 ui, fijngesneden
- 1 teen knoflook, geperst
- 3 cm verse gember
- 750 ml water
- 2 kippenbouillon tabletten
- 1/2 tl sambal oelek



Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een pan en fruit de ui met de knoflook en de gember hierin 5 minuten.

Bak de sambal een minuut mee.

Voeg nu het water toe en verkruimel de bouillonblokjes erbij en voeg ook de worteltjes in stukjes toe en breng aan de kook.

Laat 15 minuten zachtjes koken.

Pureer het geheel nu tot een gladde soep met een staafmixer.

Breng op smaak met zout en peper.

Dien de soep op in mooie kommetjes of glaasjes en garneer eventueel af met wat ringetjes bos of lenteuutjes.

Geef er een lekker stukje stokbrood of een soepstengel bij

Eet smakelijk