

Kruidige wortelsoep

Ingrediënten

- 500 gram winterpeen
- 2 kippebouillonblokjes
- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij
- 1 rode paprika
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 ml. droge witte wijn
- 125 ml. crème fraîche

Werkwijze

1. Breng 1 liter water aan de kook.
2. Voeg schoongemaakte en in stukjes gesneden wortel en de bouillonblokjes toe.
3. Laat dit 15 minuten koken.
4. Pel de ui en snipper deze fijn.
5. Maak bleekselderij en paprika schoon en snijd deze fijn.
6. Verhit de olie en fruit het uitje 2 minuten.
7. Voeg bleekselderij en paprika toe en laat dit al omroerend 5 minuten bakken.
8. Voeg de uitgeperste knoflook toe.
9. Voeg de groenten en de wijn aan de wortelbouillon toe.

10. Pureer het geheel met crème fraîche met de staafmixer. Lekker met gerookte kip.