

# Wortelgembersoep

## Ingrediënten

- 1 kleine ui
- 15 gram boter
- 1 middelgrote zoete aardappel
- 500 gram wortel
- 3 centimeter verse gember
- 900 milliliter groentebouillon
- 50 milliliter room of crème fraîche
- verse peterselie of koriander
- zout en peper

## Werkwijze

1. Maak de groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Fruit de ui in de boter. Voeg de aardappel, de wortel, de gember en de bouillon toe. Laat dit alles 20 minuten zachtjes koken met de deksel op de pan.
3. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.
4. Garneer de soep met room of crème fraîche en peterselie of koriander.
- 5.