

Oosterse wortelsoep

Ingrediënten

- 4 fijngesneden uitjes
- 1 eetlepel geraspte gemberwortel
- 2 teentjes geperste knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 500 gram winterwortel in stukjes
- 1 liter kippenbouillon
- zout, peper
- 1 deciliter crème fraîche
- 3 tot 4 eetlepels grof gesneden koriander

Werkwijze

1. Bak de ui, de gember en de knoflook in de olie in 5 tot 10 minuten.
2. Voeg de wortel toe en bak deze vijf minuten mee. Schenk de bouillon erbij en kook de soep tot de wortel gaar is.
3. Pureer de soep. Breng aan de kook met de crème fraîche; breng op smaak met zout, peper en koriander.