

Wortelsoep met gember, kokos en koriander (vegetarisch, 4 personen, ca. 1L)

- 500 g wortel, in schijfjes
- 1 ui, fijn gesneden
- 25 g geschilde gemberwortel, geraspt
- Wat olie om te bakken
- 1 ½ tl gemalen koriander
- 1 ½ tl kerriepoeder
- 1 groentebouillon tablet
- zout en peper naar smaak
- 200 ml kokosmelk
- 1 el limoensap
- 4 takjes verse koriander



Fruit de uit enkele minuten

Voeg de gember, korianderpoeder en kerrie toe en smoor dit even

Voeg de wortels, ½ L water en de bouillontablet toe, breng het aan de kook en laat het zachtjes ca 20 min koken tot de wortels gaar zijn

Pureer de soep

Breng op smaak met peper en zout

Voeg de kokosmelk toe

Voeg de limoensap toe en garneer met verse koriander