



Oosterse Wortelsoep 29 maart Open deur Dag

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr bospeen
1 ltr kippenbouillon
1 stengel Sereh
1 stukje verse gember (2 cm)
1 ui
1 teen knoflook
0,5 chilipeper
1 limoen
1 blikje kokosmelk
1 tl kerriepoeder
0,5 tl kurkuma
Peper en zout
Olijfolie

Zo maak je het:

Pel en snipper de ui en hak de knoflook in stukken. Fruit dit aan in wat olijfolie. Halveer de rode peper en verwijder de zaadlijsten, schil de gember. Hak de peper en de verse gember in stukjes en voeg dit bij de uien. Voeg de kerrie en de kurkuma bij de uien en bak dit kort mee.

Was de wortelen en schraap de buitenste laag er af met een mesje. Snij ze in stukken en stop ze in de pan.

(Snij van 1 wortel een fijne brunoise (blokjes) en voeg die aan de soep toe na het pureren, dit geeft een beetje bite)

Kneus de stengel sereh en stop dit in de pan. Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Laat de soep ongeveer 30 minuten pruttelen.

Verwijder het citroengras en voeg nu het sap van de limoen toe op smaak. Pureer de soep glad met een staafmixer en zeef door een puntzeef. Voeg een paar eetlepels van de kokosmelk toe en breng de soep verder op smaak met peper en zout.

