



WORTEL KORIANDER CREME SOEP MET KURKUMA

Een heerlijk en licht tussengerechtje. Vooral de verse koriander is een delicatessie in deze lichte soep.

NODIG : Voor 4 personen.

- 1 kilo wortels.
- 1 struik verse koriander.
- 1 eetlepel olie of boter. (GHEE is het beste, als je dat hebt).
- 1 liter heet water.
- ½ theelepeltje zwarte peper.
- ½ theelepeltje vers gesneden kleine dobbeltjes gember.
- ½ theelepel kurkuma poeder .
- 2 a 3 eetlepels verse room (slagroom bijv) .
- ½ theelepel zout.

BEREIDEN :

1. Wortels wassen, schillen en in grove stukken snijden.
2. Olie in de pan doen en de wortels ca 5 minuten even zacht bakken.
3. Dan het geheel in de pan met kokend water doen, specerijen erbij, en een eetlepel verse koriander (gesneden) .
4. De rest van de koriander en de room bewaren.
5. De soep koken gedurende 20 minuten.
6. Dan van het vuur nemen en de gewassen verse koriander erbij doen, hou even een eetlepel koriander over, als garnering.
7. De staafmixer erop zetten en pureren.
8. Daarna de soep in de borden gieten,
9. Een a twee eetlepels room in het midden gieten,
10. Beetje verse koriander erover strooien,..

Dit ziet er absoluut feestelijk uit, en is erg gezond ! Eet smakelijk,.. 😊