



Wortel-linzensoep met kokos en gember

Een fluweelzachte soep van wortel en rode linzen met kokosmelk en verse gember. Vullend, eiwitrijk en licht kruidig.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr wortelen
150 gr rode linzen
1 stuks ui
2 teentjes look
20 gr verse gember
20 cl kokosmelk

1 theelepel gemalen kurkuma
1 theelepel gemalen komijn
1 liter groentebouillon
2 eetlepel olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui, look en gember en snij de wortelen in stukjes.
- 2.** Stoof de ui, look en gember zacht in olijfolie.
- 3.** Voeg de kurkuma en komijn toe en bak kort mee.
- 4.** Doe de wortelen en de gespoelde linzen erbij en giet de bouillon erover.
- 5.** Laat 20 minuten koken tot de linzen en wortelen zacht zijn.
- 6.** Roer de kokosmelk erdoor en mix de soep glad.
- 7.** Breng op smaak met peper en zout en serveer warm.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)