



Wortelsoep met gember

Een fluweelzachte wortelsoep met een verwarmende toets van verse gember. Licht, kleurrijk en perfect als lichte lunch of voorgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

800 g wortelen
1 ui
2 cm verse gember
1 teentje knoflook
1 aardappel
1 l groentebouillon
2 el olijfolie
100 ml kookroom
verse peterselie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen, aardappel, ui, knoflook en gember. Snijd de wortelen en aardappel in stukken en snipper de ui.
 2. Verhit de olijfolie in een soeppan en fruit de ui, knoflook en gember 3 minuten zacht.
 3. Voeg de wortelen en aardappel toe en bak 2 minuten mee.
 4. Giet de groentebouillon erbij, breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes koken tot de groenten zacht zijn.
 5. Mix de soep glad met een staafmixer.
 6. Roer de kookroom erdoor en kruid met zout en peper.
 7. Werk af met gehakte peterselie en dien warm op.
-

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