



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 (ca. 150 g)
1 l groentebouillon
2 el olijfolie
100 ml slagroom
handvol verse peterselie

Bereidingswijze

1. Schil de wortelen, aardappel, ui, knoflook en gember. Snijd de wortelen en aardappel in grove stukken, snipper de ui fijn, hak de knoflook fijn en rasp of hak de gember fijn.
2. Verhit de olijfolie in een ruime soeppan op middelhoog vuur. Fruit de ui, knoflook en gember gedurende 3 minuten zacht aan zonder te laten kleuren.
3. Voeg de wortelen en aardappel toe en bak ze 2 minuten mee.
4. Giet de groentebouillon erbij en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat de soep 20 minuten zachtjes koken tot de groenten volledig zacht zijn.
5. Neem de pan van het vuur en mix de soep glad met een staafmixer.
6. Roer de slagroom erdoor en breng op smaak met zout en peper.
7. Werk af met gehakte verse peterselie en dien warm op.

Tip

Gebruik voor een intensere gembersmaak 3 tot 4 cm gember in plaats van 2 cm. Wil je een volledig plantaardige versie, vervang de slagroom dan door kokosmelk.

Lekker met

Serveer met een sneetje knapperig brood of een baguette.

Dranktip

Een lichte, frisse gemberthee of een glas appelsap smaakt uitstekend bij deze soep.