

Wortelsoep is het recept van de maand augustus.

Deze heerlijke recepten krijgen wij aangeboden door Voedingsburo Van Der Linde.



Wortelsoep

**Wat heb je nodig?
(voor 2 personen)**

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel kurkuma
- 1 bos wortelen
- 400 ml kokosmelk
- 100 ml water
- 1 eetlepel bouillonpoeder
- Olijfolie
- Chilipoeder

Hoe maak je het?

- Neem een pan met een dikke bodem en verhit hierin de olijfolie.
- Snijd de ui en knoflook in kleine stukjes en bak deze tot ze lichtbruin zijn.
- Snijd ondertussen de wortelen in grove stukken.
- Voeg kurkuma aan de ui en knoflook toe en roer even door.
- Voeg de wortelen toe en bak even om.
- Schenk de kokosmelk en het water erbij en breng dit aan de kook.
- Zodra de wortelen gaar zijn, draai je het vuur uit en pureer je de wortelen met een staafmixer fijn. Je kunt ook een blender gebruiken.
- Voeg als laatste chilipoeder toe om het een beetje pittig te maken. Je kunt ook met peper op smaak brengen als je niet van pittig houdt.

Eet smakelijk!!!!