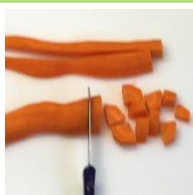


Wortelsoep met gember

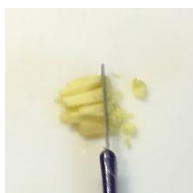
Wat heb je nodig

400 gram wortelen
1 sinaasappel
2 cm gember (vers)
3 takjes koriander (vers)
1 bouillontablet (groente)

1 ui
500 ml water
1 eetlepel olie



Was de wortelen als er grond of zand aan zit.
Snijd de uiteinden van de wortelen en schil ze.
Snijd de wortelen in de lengte doormidden.
Snijd de stukken wortel in dunne plakjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Schil het stukje gember.
Snijd de gember in heel kleine stukjes.
Pers de sinaasappel uit.



Was de koriander en laat ze uitlekken.
Verbrokkel een bouillontablet in een mengbeker.
Schenk er 500 ml kokend water op.
Laat de bouillontablet oplossen.



Doe de olie in een pan en zet de pan op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de gember in de pan.
Bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de wortel in de pan en bak ze al omscheppend 5 minuten.
Schenk de bouillon en het sinaasappelsap erbij.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.



Roer alles door elkaar en zet het deksel op de pan.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 20 minuten zachtjes koken.
Af en toe roeren.



Zet de kookplaat uit en schenk de soep in een mengbeker.
Pureer de soep met een staafmixer 2 minuten.
Schenk de soep weer terug in de pan.
Schep de soep in kommen en garneer met korianderblaadjes.