

Wortelsoep met kerrie

Wat heb je nodig

400 gram wortelen
500 ml water
1 ui
2 theelepels kerrie
1 bouillontablet (groente)
1 eetlepel olie



Was de wortelen als er grond of zand aan zit.
Snijd de uiteinden van de wortelen.
Schil de wortelen met een dunschiller.



Snijd de wortelen in dunne plakjes.
Pel de ui en snijd hem doormidden.
Snijd beide helften in kleine stukjes.



Doe de olie in een pan en zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Als de olie uitloopt, is de olie warm.
Doe de ui in de pan.



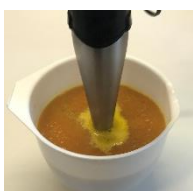
Doe de kerrie bij de ui.
Bak de ui en de kerrie al roerend 2 minuten.



Doe de wortel en het water in de pan.
Verkruimel een bouillontablet en doe die 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.