

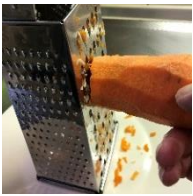
Wortelsoep

Wat heb je nodig

500 gram winterwortelen
400 gram fijne soepgroente
750 ml water
1 groentebouillontablet
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.



Zet de rasp op een bord.
Rasp de wortelen op de grove rasp.



Doe een lepel olie in een pan en zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de soepgroente in de pan als de olie warm is.
Bak de soepgroente al roerend 3 minuten.



Doe de geraspte wortel en het water erbij.
Verkruimel de bouillontablet en doe dat er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.



Doe het deksel op de pan en zet de kookplaat op de hoogste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 20 minuten zachtjes koken.
Zet dan de kookplaat uit.



Doe de helft van de soep in de blender en pureer dit in 1 minuut.
Doe de gepureerd soep in een andere pan.
Pureer de rest van de soep ook in de blender.
Doe alle soep in 1 pan en warm het nog 5 minuten op.
