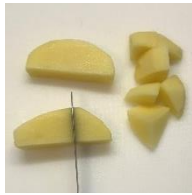


Zoete aardappelsoep witte kaas

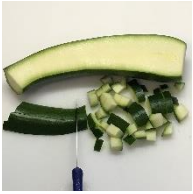
Wat heb je nodig

200 gram zoete aardappel
250 gram aardappelen
1 courgette
1 ui
1 teentje knoflook
5 gram koriander (vers)
25 gram cashewnoten (gehakt)

100 gram witte kaas
1 bouillontablet
1 liter water (heet)
2 eetlepels olie
2 theelepels azijn
1 theelepel komijnzaad (gemalen)
1 theelepel paprikapoeder



Schil de zoete aardappel en spoel af onder de kraan.
Snijd de zoete aardappel in blokjes van 2 centimeter.
Schil en was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in blokjes van 2 centimeter.



Was de courgette en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de courgette in blokjes van 1½ centimeter.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de koriander en laat drogen op een vel keukenpapier.



Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.
Verkruimel de bouillontablet in een kan en giet het hete water erbij.
Doe 1 eetlepel olie in een grote kookpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.



Doe de ui, knoflook, komijnzaad en paprikapoeder in de pan.
Bak al omscheppend 1 minuut.
Doe de aardappel en de zoete aardappel in de pan.
Schenk de bouillon erbij.



Breng het al roerend aan de kook.
Doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 15 minuten zachtjes koken.



Doe 1 eetlepel olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Verwarm de olie op de middelste stand.
Doe de courgetteblokjes in de pan en bak al omscheppend 8 minuten.
Haal de soep van de kookplaat en pureer de soep met de staafmixer.



Snijd de koriander in kleine stukjes.
Snijd de witte kaas in kleine blokjes.
Garneer de soep met de koriander, courgette, en witte kaas.
Strooi de gehakte cashewnoten erover en geef er brood bij.