

# Soepen



## WORTELSOEP MET KOKOSMELK

1 sinaasappel

100 ml kokosmelk

1 ui

verse gember

snufje theelepel gemalen koriander

1 teentje knoflook

1 theelepel groentebouillon

1 eetlepel kokosolie

5 winterpenen

staafmixer

## BEREIDING

Snij de ui en knoflook fijn, rasp de gemberwortel, schil de winterpeen en snij deze in plakjes. Verhit de olie in een grote soeppan. Fruit hierin de gember met de ui en knoflook, voeg daarna de winterpeen toe. Schenk de kokosmelk en het bouillon poeder bij de groenten in de pan en laat deze 15 minuten zachtjes doorkoken tot de winterpeen gaar is, pers daarna de sinaasappel uit en voeg het sap toe aan de soep. Pureer de soep met een staafmixer en breng de soep op smaak met zout en peper.