

# Soepen



voor ± 4 personen



## BIETENSOEP MET KOKOSMELK, GEMBER EN LENTEUI

500 gr biologische bietjes

500 ml groentebouillon

200 ml biologische kokosmelk

3 lenteuien

1 teentje biologische knoflook

klein stukje verse gember

1 eetlepel kokosolie

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Was de bietjes en droog ze met wat keukenrol af. Snij de daarna bietjes in grove stukken. Pel de knoflook en snij het onderste stukje eraf en halveer deze. Schil daarna het stukje gember en snij ook in grove stukken. Was de lenteui en snij het onderste gedeelte eraf. Snij hierna de lenteui in kleine ringen. Doe de kokosolie in een soeppan en voeg de knoflook, gember en bietjes toe en bak dit even zacht aan. Doe daarna de groentebouillon in de pan erbij en breng het geheel aan de kook. Laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes doorkoken. Pureer daarna de soep met een staafmixer en voeg de kokosmelk toe. Als de soep er mooi glad uit ziet, maak de soep dan op smaak met wat vers gemalen peper en zout en voeg als laatst de lenteuitjes toe.