

# Soepen



voor ± 2-3 personen



## WORTEL SOEP MET SINAASAPPEL EN GEMBER

500 gr biologische wortelen

handje verse basilicum

1 biologische sinaasappel

1 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische ui

3 eetlepels biologische soja room

1 stukje verse biologische gember (2 cm)

vers gemalen zeezout

## BEREIDING

Rasp de wortelen schoon en snij ze in grove stukken. Schil het stukje gember en halveer deze. Snipper dan de ui, doe de olijfolie in de soeppan en voeg de gesnipperde ui toe. Fruit de ui aan en voeg dan de stukken wortel en gember toe en bak dit nog even mee. Los het bouillonblokje op in 600 ml water en voeg dit bij de wortelen. Breng het geheel aan de kook en laat de soep 20 minuten zacht doorkoken. Pers ondertussen het sap uit de sinaasappel en zet dit even aan de kant. Prik met een vork even in de wortelen of ze zacht genoeg zijn en pureer daarna met een staafmixer de soep tot een glad geheel. Voeg nu het sap van de sinaasappel toe en meng het goed elkaar. Maak de soep indien nodig op smaak met wat vers gemalen zeezout. Pak de kommen en schenk de soep in de kommen. Serveer de soep met een eetlepel soja room en een blaadje verse basilicum.