

# Soepen



voor ± 4 personen



## BIETENSOEP MET KOKOSMELK, GEMBER EN LENTEUI

500 gr biologische bietjes (voorgekookt)

500 ml groentebouillon

200 ml biologische kokosmelk

3 biologische lenteuien

1 teentje biologische knoflook

klein stukje verse gember

1 eetlepel kokosolie

vers gemalen peper en zout

## BEREIDING

Snij de bietjes in grove stukken. Pel de knoflook en snij fijn. Schil het stukje gember en snij in grove stukken. Snij het onderste gedeelte van de lenteui en de rest in kleine ringen. Doe de kokosolie in een soeppan en voeg de knoflook, gember en bietjes toe. Bak dit kort aan. Voeg dan de groentebouillon toe en breng het geheel aan de kook. Laat de soep ongeveer 10 minuten zacht doorkoken. Pureer daarna met een staafmixer en voeg de kokosmelk toe. Maak de soep op smaak met vers gemalen peper en zout en maak het geheel af met de stukjes lenteui.