

OOSTERSE WORTELSOEP MET KOKOS

Benodigheden (6 personen)

- 1 à 1,5 kg wortelen
- 1 grote prei
- 2 aardappelen
- 1 ui
- 1 rood pepertje (zaadjes verwijderd)
- ongeveer 6 cm gember
- bouillonblokjes
- 4 teentjes look
- 2 tomaten
- 1 blikje kokosroom
- peper, tijm
- verse koriander

Bereidingswijze

- schil de wortelen met een dunschiller en snijd in blokjes
- snijd de ui grof en de prei in ringen
- schil de aardappelen en snijd in blokjes
- schil de gember en rasp deze
- hak het pepertje en look fijn
- hak de koriander grof
- tomaten ontvellen en in 4 snijden
- stoof de groenten , samen met het pepertje en look enkele minuten aan in olijfolie
- voeg 2 l water samen met de bouillonblokjes en gember toe en laat alles gaar worden
- kruiden met tijm
- voeg op het einde de kokosroom toe, mix de soep en breng op smaak
- voeg de koriander toe

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

