

THAISE

Wortelsoep

10 personen

Ingredienten

650 gram	wortel
1 grove	ui
3 cm	gember
2 teentjes	knoflook
440ml	kokosmelk
400ml	groentebouillon
1 el	currypasta (zelfgemaakt)
	gembersiroop
	koriander (voor garnering)

Vorbereitung

1. Snijd de wortel in kleine blokjes van 1 bij 1 cm.
2. Snipper de ui, hak de knoflook fijn, schil de gember en snijd deze vervolgens fijn.
3. Verhit een beetje olie in een diepe pan, fruit hier de wortel, ui, knoflook en gember in aan.
4. Voeg, wanneer de ingrediënten in de pan mooi glazig zijn, de zelfgemaakte currypasta toe (zie receptuur Indiaase chicken curry) en bak even mee.
5. Voeg vervolgens de kokosmelk met de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Snijd de koriander ragfijn en zet apart.
6. Wanneer de wortel goed gaar is, kan met behulp van een staafmixer de soep tot een homogeen geheel worden gemaakt.
7. Breng de soep op smaak met zout en peper.

Presentatie

5. Verdeel de soep in kommen of glazen, maak af met een beetje gembersiroop en gebruik de koriander als garnering.