

Wortelsoep met kokos, sinaasappel en gerookte kip

Datum:	28-02-2005
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Dave Vercoulen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- ca. 250 g gerookte kipfilet
- 550 g wortelen
- 3 eetl. olijfolie
- 3 eetl. tomatenpuree
- ca. 1,5 theel. rode currypasta (pot)
- 3 theel. versgeraspte gemberwortel
- 1 l kippenbouillon uit een pot of van tabletten
- geraspte schil van 1/2 sinaasappel
- 1,5 dl vers geperst sinaasappelsap
- 1,5 eetl. gembersiroop
- 500 ml kokosmelk (blik)
- zout
- tabasco
- korianderblad om te garneren

Bereidingswijze:

Snijd de schoongemaakte wortelen in plakjes. Snipper de ui en laat in de soeppan in de olie glazig fruiten. Laat de tomatenpuree, de currypasta en de gemberwortel kort meefruiten. Voeg de wortelplakjes en de bouillon toe, breng aan de kook en laat met de deksel op de pan circa 15 minuten koken. Pureer de soep met de staafmixer of door de draaizeef.

Voeg de sinaasappelrasp, het sinaasappelsap, de gembersiroop en de kokosmelk toe, breng al roerend aan de kook en breng de soep zonodig verder op smaak met wat zout en een paar druppels tabasco. Snijd de gerookte kipfilet in reepjes en verdeel ze over de borden. Schep er de hete soep op en bestrooi met korianderblad.