



## Wortelcappuccino met sinaasappel

Datum: 12-03-2012  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Frans Winkelmolen  
Aantal personen: 8

### **Ingrediënten:**

- 2 schoongeboende sinaasappels
- 30 g boter
- 2 theel. gemalen komijn (djinten)
- 1 theel. chilipoeder
- 400 g wortel, in kleine stukjes
- 500 ml kippenbouillon
- 300 ml volle melk
- 200 ml slagroom

### **Bereidingswijze:**

Rasp de oranje schil dun van de sinaasappels af. Houd 2 theelepels apart voor de garnering. Pers de vruchten uit. Smelt de boter in een pan en roer de komijn, chilipoeder en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Schep de wortel en sinaasappelsap erdoor, leg de deksel op de pan en smoor de groente zachtjes 5 minuten. Voeg de bouillon en melk toe en laat de soep nog ca. 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Klop de slagroom bijna stijf. Schep de soep in warme koffiekoppen en schep er een lepel slagroom op. Garneer de room met de achtergehouden sinaasappelschilrasp en strooi er wat chilipoeder op.