



## Wortelsoep met kokos, garnaaltjes, taugé en bosui

Datum: 20-04-2022  
Type gerecht: Voorgerecht  
Samengesteld door: Frank Theeuwen  
Aantal personen: 5

### **Ingrediënten:**

- 4 grote winterpenen
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 600 ml groentebouillon
- 500 ml kokosmelk
- 1 cm geraspte gember
- 2 eetlepels sinaasappelsap vers
- komijnpoeder
- snuf peper
- garnaaltjes
- taugé
- bosui

### **Bereidingswijze:**

Snijd de ui fijn en bak dit in olijfolie glazig. Schraap de winterpenen en snijd ze in blokjes (hoe kleiner de blokjes hoe eerder de wortel gaar is). Snijd de knoflook fijn.

Voeg de winterpeen, gember, knoflook, peper en een beetje komijnpoeder bij de uien en bak dit even mee. Voeg hierna de groentebouillon toe en laat de wortels hier een kwartiertje in pruttelen. Voeg de kokosmelk en citroensap toe en verwarm die even mee. Pureer de soep met een staafmixer.

Als je de soep te dik vind, voeg dan een beetje water toe zodat het vloeibaarder wordt. Als laatste voeg je de garnaaltjes, taugé en bosui toe.