



## Wat heb je nodig

- 1 kilo winterwortel
- 1 pakje kokosmelk (200 ml)
- 2 blokjes groentebouillon
- 700 ml water
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- ½ eetlepel djahé (Gemberpoeder)
- 100 ml sinaasappelsap
- 2 eetlepels olie
- peper en zout



1

Pel de ui en de knoflook. Snijd in kleine stukjes.



2

Maak de wortelen schoon. Snijd ze in blokjes.



3

Verwarm de olie in een pan. Fruit de ui 5 minuten op laag vuur.



4

Voeg wortel en knoflook toe.  
Bak heel even mee.



5

Doe water, bouillonblokjes en  
kokosmelk in de pan.



6

Laat de soep 15 minuten zacht  
doorkoken.



7

Pureer de soep met de staafmixer.



8

Voeg djahé, peper en zout toe.  
Roer het sap door de soep.