

WORTEL RADIJZENSOP

BENODIGDHEDEN voor 4 personen

1 bos radijzen
2 uien – grof gesneden
olie
2 cm gember, geraspt
1 el kerriepoeder
600 gr wortelen
1 liter groenten- , of kippenbouillon
volle melk (facultatief)
4 el kokosroom
1 handvol luzernescheuten of iets dergelijks
peper en zout

WERKWIJZE:

Maak de radijzen schoon en spoel het lof goed.

Snijd twee radijzen in schijfjes voor de afwerking. Hou apart.

Fruit de ui in de olie.

Voeg de geraspte gember bij en het kerriepoeder en laat nog 2 minuten zachtjes stoven.

Voeg de wortelen, de hele radijzen en het loof toe.

Breng aan de kook en laat 15 / 20 minuten sudderen op een zacht vuur.

Mix de soep met de mixer en leng ze eventueel aan met een scheutje melk.

Kruid met peper en zout.

Schep de soep in kommetjes of borden en versier met de kokosroom, plakjes radijs en de groentenscheutjes.