

ZOETE AARDAPPEL - CURRYSOEP

Benodigdheden : voor **4** personen

| | | |
|-----|---------|--|
| 600 | gr | Zoete aardappelen (bataten) +- 6 stuks |
| 1 | teentje | Look |
| 1 | st | Ui |
| 1 | stukje | Gember – naar smaak |
| 1 | kl | Kurkumapoeder |
| 2 | kl | Currypoeder |
| 2 | st | Appels |
| 8 | dl | Bouillon (groenten of kip) |
| 1 | blik | Kokosmelk (25 cl) |
| | | Peper en zout |

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Neem een ruime pot en fruit daar 1 fijngesnipperde ui, 1 teentje look en een stukje gember in.

Voeg er dan 1 kl kurkumapoeder en 2 kl currypoeder bij.

Warm nog even goed door.

Schil en snijd 2 appels en 600 gr zoete aardappels in stukken en bak ze nog even mee.

Blus met 8 dl bouillon (groenten of kip) en laat zo'n 15-20 minuten zachtjes pruttelen.

Doe er dan 1 blik kokosmelk (2,5 dl) bij.

Mix dan alles glad en breng op smaak met peper en zout.

Werk eventueel af met platte peterselie en stukjes walnoot.

Smakelijk.

=====