

## **Wortelsoep** (voor 1 persoon)

### Ingrediënten:

2 winterwortels

1 blokje kippenbouillon

1 pakje kokosmelk (200 milliliter) of 1 pakje slagroom (200 milliliter)

halve theelepel peper

1 theelepel citroensap

1. Breng een halve liter water aan de kook.
2. Schil de wortels met een dunschiller.
3. Snijd de wortels in de lengte doormidden.
4. Snijd de wortels in plakjes.
5. Doe het blokje bouillon en de wortels bij het hete water.
6. Kook de wortels gaar. Dat duurt ongeveer 30 minuten.
7. Gebruik de staafmixer of de blender om de soep te pureren.
8. Meng de kokosmelk door de soep.
9. Doe de peper en het citroensap erbij.
10. Proef de soep. Misschien moet er nog wat extra zout, peper of citroensap bij?
11. Beoordeel de dikte van de soep. Is de soep erg dik doe er dan nog wat water bij.
12. Smakelijk eten!
13. Bewaar restjes soep afgedekt in de koelkast. Op eten binnen 2 dagen. Verhit de soep goed.