

Wortelsoep met gember (6 personen)*

Bereiden: 10 minuten

In de pan: 20 minuten

Nodig:

500 g winterpeen (of een flinke bos worteltjes)

2 uien, gesnipperd

stronkje gember, geschild & fijn gesneden

bosje verse tijm

2 groentenbouillontablet

Sap van 1 sinaasappel

peper & zout

beetje boter om in te bakken



Doen:

Fruit de ui zachtjes in een beetje boter. Voeg de gember toe en fruit even mee. Snij intussen de wortel in plakjes. Voeg toe aan de uien. Voeg zoveel water toe tot de wortels helemaal onderstaan. Bouillontabletten, tijm, sinaasappelsap, peper & zout toevoegen. Breng het water aan de kook en zet het vuur dan zachtjes. Laat de soep in ± 20 minuten gaar worden → controleer even met een vork of de wortels zacht zijn.

Haal de tijm eruit en gooi weg. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Of neem een ouderwetse roerzeef (voor een prikje bij o.a. blokker te koop) en je krijgt gegarandeerd de aller-fijnste soep die je ooit hebt gezien. Tot zover de voorbereiding.



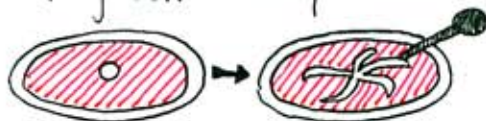
TIP!

Bind de tijm samen met een touwtje, dan vis je 'm er later makkelijker uit



Serveren:

Warm de soep eventueel weer op en verdeel over kommen of borden. Voeg een scheutje room toe in het midden en trek er met de achterkant van een lepel mooi uitwaaiende strepen van. Voor wat 'bite' kun je wat ringetjes bosui of stoneleeks toevoegen, of een handje verse peterselie of koriander (mooi kleurcontrast!).



TIP!



Mocht je geen verse gember in huis hebben, dan kun je ook wat gemberpoeder mee laten fruiten (wel minder sterk effect). Of voeg op het laatst bij het pureren (niet meekoken dus) wat balletjes stengember toe en/of een scheutje gembersiroop. ⚡ Darmmoe wordt de soep iets zoeter.

* Tip! Maak altijd teveel & vries de rest in!