



Curry Wortel Soep

Kietel je smaakpapillen met deze lekkere curry wortelsoep gemaakt met

Alpro Kokosnootdrink

Bereidingswijze

1. Verhit de kokosolie in een grote soeppan en voeg de uien toe. Verhit de uien op middelhoog vuur voor ongeveer 7 minuten.
2. Voeg de wortelen toe en kook het nog 5 minuten. Giet de bouillon en de kokosnootdrink er bij. Voeg de gember, currypoeder en chilivlokken toe. Bedek de pan met een deksel en kook totdat de wortels zacht worden, ongeveer 10 tot 15 minuten.
3. Wanneer de wortels zacht zijn, mix de soep in een blender of met een staafmixer tot de gladde massa.
4. Kruid het ten slotte met wat peper en zout en garneer het met de fijne kruiden, en nog wat chilivlokken indien gewenst.



4 personen



30min



Ingrediënten

- 2 eetlepels kokosnootolie
- 1 grof gesneden ui
- 6 grof gesneden wortelen
- 800 gram groentebouillon
- 400ml Alpro Kokosnootdrink
- 1 ½ eetlepel (vers)gemalen of fijngesneden gember
- 1 eetlepel currypoeder
- ½ theelepel chilivlokken
- Zout en peper voor de smaak

Bereid met

Kokosnootdrink Original Fresh

