

Wortel & koriander soep



Dit is een klassieke, rijke en romige soep.

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 25 minuten

Ingrediënten voor 4 personen:

- 25 g boter
- 1 el olijfolie
- 1 kleine ui, fijn gesneden
- 400 g wortelen, in plakjes gesneden
- 75 ml Griekse yoghurt of crème fraîche
- 1 ½ theelepel gemalen koriander
- 700 ml kippenbouillon
- Zeezout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Serveer tip:

2 el vers gehakte koriander

Bereiding:

1. Stel de tijd op de Soep blender in op 25 minuten en zet de temperatuur op laag.
2. Voeg de olie, boter, ui en knoflook tegelijk in de kom van de Soep blender en laat gedurende 60 - 90 seconden warm worden tot het begint te stomen. Meng alles met tussenpozen tot een geheel met behulp van de Stir-knop.
3. Voeg de wortelen toe en laat deze 2 minuten garen.
4. Voeg de gemalen koriander toe en roer het geheel om (druk op Stir-knop).
5. Zet de Soep blender op hoog, giet de bouillon erbij en breng op smaak. Breng aan de kook, 4 minuten laten koken en vervolgens overschakelen naar laag. Laat de soep in de Soep blender sudderen tot hij het eindsignaal geeft.
6. Roer de yoghurt of crème fraîche erdoor op laag niveau, laat het geheel niet koken.
7. Giet de soep in 4 kommen, bestrooi met koriander en serveer.

