



Soepen

Soep van zoete aardappel met gember

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram zoete aardappelen
500 gram wortelen
2 uien
2 lookteentjes
1 eetlepel zonnebloemolie
1 liter groentebouillon
2 centimeter gember (geraspt)
1 theelepel currypoeder
1 theelepel kurkuma
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de uien en de look. Snij de zoete aardappelen en de wortelen in blokjes. Fruit de ui en de look in zonnebloemolie. Voeg er na 3 minuten de andere groenten aan toe en breng op smaak met de geraspte gember, curry, kurkuma, peper en zout.

Blussen met de bouillon en 20 minuten laten pruttelen op een zacht vuur. Mix tenslotte de soep en voeg eventueel bij het opdienen nog een scheutje room toe.

