



Soepen

Wortel-aardappelsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 wortelen (in plakjes van $\pm$ 3 mm)
3 aardappelen (in blokjes)
4 lente-uitjes (in ringetjes)
2 lookteentjes (fijnggehakt)
1 theelepel gember (vers geraspt)
1 eetlepel boter
2 eetlepels bloem
1 theelepel currypoeder
1 deciliter witte wijn
1 liter groentebouillon
2 deciliters room
1 theelepel tijm (fijngesneden)
1 theelepel peterselie (fijngesneden)
crouton
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de look en gember aan in de boter. Voeg na enkele minuten de aardappelblokjes, de wortelschijfjes en de lente-ui toe. Laat ze 5 minuten zweten. Meng er dan de bloem en het currypoeder onder. Blussen met de wijn en de bouillon. Ongeveer 15 minuten laten pruttelen.

Roer er de room onder en breng de soep verder op smaak met peper en zout. Schep ze in borden en bestrooi ze met de verse kruiden. opdienen met croutons.

