



Wortelsoep met gember en mango

Ingrediënten:

Voor 2 personen

300g wortelen

1 ui

1 eetlepel olijfolie

375ml groentebouillon

125 ml kokosmelk

15g gember

1/2 Mango

stuk Chilipeper

3 lente-uitjes

1 snufje zout

1 snufje bieslook en basilicum voor de finishing touch

Bereiding:

Wortel en ui schillen en in stukjes snijden. Ook Mango schillen en in dobbelstenen snijden. Snijd ook de Spaanse peper en lente-ui in dunne plakjes. Gember schillen en snipperen.

Bak alles, behalve de mango, samen in een grote pan in een beetje olijfolie. De groentebouillon toevoegen en ongeveer 10 minuten koken.

Een paar wortels eruit halen, die komen later terug in de soep .

Kokosmelk (op kamertemperatuur is die het meest cremig) toe voegen en vervolgens alles tot een gladde soep malen in de blender of met een straafmixer.

Resterende wortel in blokjes snijden en toevoegen samen met de mango blokjes. Warm de soep weer goed door. Breng op smaak met citroensap en zout. Strooi Bieslook en basilicum over de soep vlak voor het opdienen.

