



## **Aardpeer-Wortelsoep met kerrie en kokosmelk**

### **Ingrediënten:**

800g aardperen (voor het schillen gewogen)  
500g winterpeen  
1 stengel bleekselderij  
75g roomboter  
1 middelgrote ui  
0,75 liter hete bouillon  
400 ml kokosmelk  
Bladpeterselie of koriander  
Kokosroom (optioneel)  
1 flinke theelepel pittige Indiase kerrie  
Zeezout en zwarte peper

### **Bereiding**

Zet een kom koud water met zout klaar. Schil de aardperen en haal de knobbels weg. Leg ze meteen in de kom, dan verkleuren ze niet. Schil de peen en snijd in stukjes. Snijd de stengel bleekselderij in stukjes en snipper de ui.

Smelt de boter in de pan en fruit de ui enkele minuten op laag vuur. Voeg de kerrie toe en roerbak deze even mee, totdat de kerrie gaat geuren. Snijd de uitgelekte aardperen in stukjes en doe ze met de bleekselderij en wortelen in de pan. Voeg wat zout toe en roerbak de groente een paar minuten.

Giet er de hete bouillon en kokosmelk bij, roer goed, breng aan de kook, en laat de groenten afgedekt 20 minuten op een laag vuurtje gaar pruttelen. Pureer de soep en proef of je nog peper en zout wilt toevoegen.

Serveer de soep met wat gehakte peterselie of koriander en eventueel een lepel kokosroom. We zijn benieuwd of je disgenoten de ingrediënten raden...

Variatie: je kunt de ui ook bakken in niet-ontgeurde kokosolie, dan krijgt de soep nog meer een kokosmaak.

