



WORTELSOEP MET CITRUSROOM – IDDSI 2, 3 EN 4



Ik hou persoonlijk erg van soep. Het is zo makkelijk te maken en iedereen vindt het lekker. Deze wortelsoep is heerlijk fris van smaak.

Benodigdheden:

- bekertje crème fraîche
- sap van een halve citroen of sinaasappel (of allebei) en eventueel wat fijne rasp van de schil
- 500 gram geschrapte wortels
- 1 ui
- 1 theelepel suiker
- 1 theelepel cayennepeper of kerriepoeder
- staafmixer/blender

Voor niveau 4 (zeer dik vloeibaar)

- 500 ml bouillon

Voor niveau 3 (dik vloeibaar)

- 800 ml bouillon

Voor niveau 2 (matig vloeibaar)

- 1 liter bouillon

Aan de slag:

1. Snijd de wortels en ui in plakjes/grove stukken. Fruit de ui een paar minuten aan in wat boter of olie. Voeg de wortel toe en bak even mee. Voeg de suiker en de kruiden toe. Voeg de bouillon toe en laat minstens 30 minuten koken tot de wortel zacht geworden is.
2. Maak ondertussen de room klaar door de crème fraîche te mengen met het sap van de citroen/sinaasappel. Doe hier wat peper en zout bij.
3. Pureer de soep met een staafmixer of blender tot er geen stukjes meer in zitten. Optioneel voor niveau 3 en 2: wrijf de soep door een zeef, zodat je een hele gladde soep krijgt (aanrader!).
4. Schep in een kom of bord en schep er een lepel van de citrusroom op.

