

## **Bietensoep met gember en kokosmelk.**

### **Ingrediënten**

4 eetlepels zonnebloemolie

1 teentje knoflook (fijn gehakt)

1 verse gember(fijn gehakt, geschild ca. 2 cm )

1 stengel bleekselderij

1 middelgrote winterwortel (geschraapt in blokjes)

450 gram gekookte bieten (geschild in blokjes ) tip: gebruik jonge bietjes.

1 theelepel korianderpoeder (ketoembar)

1 theelepel komijnpoeder (djinten)

1 liter groentebouillon

100 milliliter kokosmelk

0,5 citroen (rasp en sap)

2 lente-/bosuitjes (in dunne ringen)

### **Bereiden**

1. Verhit de olie in een grote soeppan en bak hierin de knoflook, gember, bleekselderij, wortel en de bieten circa 5 minuten.
2. Voeg de koriander en komijn toe en bak even mee. Schenk de groentebouillon in de pan, breng aan de kook en laat de soep circa 20 minuten zachtjes koken.
3. Giet de kokosmelk erbij en pureer de soep met een staafmixer.
4. Zeef de soep en breng op smaak met he citroensap, zout en peper.
5. Schenk de soep in kommen en bestrooi met de bosui en de citroenrasp.

Eet smakelijk !