

Wortel-kokossoep

1. Wat hebben we nodig voor 4 personen

10 wortelen
 $\frac{1}{2}$ witte selder
2 uien
1 teentje look
enkele takjes koriander



2 laurierblaadjes
tijn
peper en zout
1 eetlepel curry
150g kipfilet
klontje boter
2.5 dl kokosmelk



kookpot
zeef
snijplankje
mixer
maatbeker
houten spatel
vork
aardappelmesje
dunschiller



2. Hoe gaan we stap voor stap te werk?



Pel de uien en snij ze grof.

Pel de knoflook en snij heel fijn.

Smelt de boter en stoof de ui met de knoflook.



Was de selderstengels en snij ze in grove stukken.

Schil de worteltjes en snij ze in schijfjes.



Doe de stukjes wortel en selder bij in de kookpot. Laat even stoven.

Kruid met peper, zout, tijm en laurierblaadjes.

Voeg er wat water bij en breng aan de kook.



Kook de kipfilet gaar.

Snij de kipfilet in stukjes.

Zeef de kippenbouillon en los er nog enkele bouillonblokjes in op.



Giet de bouillon bij de groenten en laat 30 min. zacht sudderen.

Haal de laurierblaadjes uit de soep en mix de groenten fijn.



Giet de kokosmelk bij de soep.

Kruid de soep nog met curry.



SMAKELIJK !