**Wortelsoep**

Schil de wortelen, ui, look en gember.

Snij de groenten fijn en rasp de gember.

Stoof de ui en gember kort aan en voeg daarna de wortelen en knoflook toe.

Voeg het bouillonblokje toe en overgiet met 1,5l kokend water. Voeg de kokosmelk toe en laat alles goed doorkoken tot de wortelen gaar zijn.

Mix de soep fijn. Pers de appelsien uit en voeg toe aan de soep. Kruid de soep naar smaak met (chili)peper en zout.

Smakelijk!

Ingrediënten

1 ui

1cm verse gember

1kg wortelen

1 teentje knoflook

1 groentebouillon

200ml kokosmelk

1 appelsien