**Wortel-gember-kokossoep**

Ingrediënten

Schil de ui, wortel en gember en snij alles in stukjes.

Stoof alles enkele minuten aan in een beetje olijfolie.

Voeg 1250ml kokend water toe en het bouillonblokje. Kruid met peper en zout en laat alles goed doorkoken.

Mix de soep goed fijn en voeg de kokosmelk toe. Mix de soep nog even goed door.

Voeg op het einde de fijngesnipperde koriander toe.

Bij het opdienen kan je in de individuele soepkommetjes ook nog verbrokkelde feta toevoegen voor de liefhebbers.

Smakelijk!

700g wortelen

200ml kokosmelk

25g verse gember

1 ui

4 el koriander

Olijfolie

1 kippenbouillonblokje

Peper en zout

100g fetakaas (optioneel)