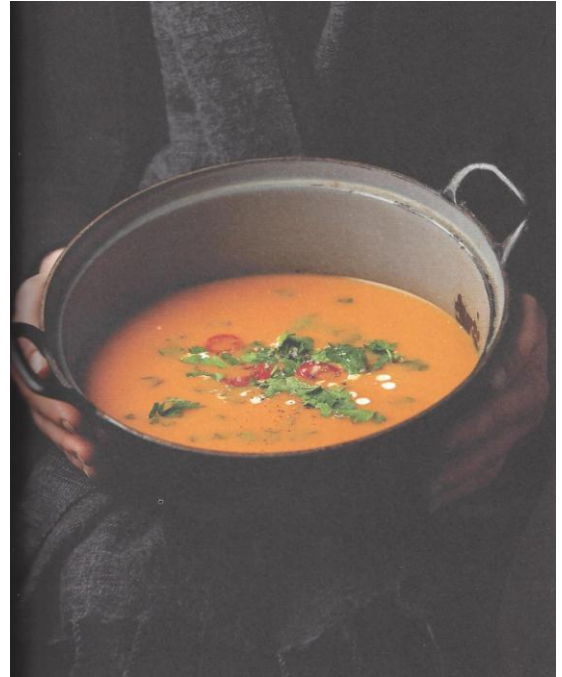


WINTERSE CURRYSOEP

Ingrediënten (4 personen):

1 ui
olijfolie
2 el Thaise rode currypasta
4 wortelen
2 pastinaken
2 aardperen
150 g pompoen
1 l groentebouillon (= 1 el
plantaardige bouillonpasta + 1 l
water)
150 ml kokosmelk
peper en zout



Bereidingswijze:

Pel de ui en snijd in kleine stukjes.

Verhit in een kookpot olijfolie, curry en ui.

Schil de wortelen, pastinaak, aardperen en pompoen en snijd ze in blokjes. Kies je een biopompoen, dan hoef je hem niet te schillen, alleen te wassen.

Laat de groenten 20 minuten koken in de groentebouillon tot ze beetbaar zijn.

Voeg kokosmelk toe en laat nog 3 minuten inkoken.

Breng op smaak met peper en zout.