



Wortelsoep met dukkah en koriander

Met een krachtige blender maak je de heerlijkste, romige soepen. Het oranje van de wortel komt mooi uit met het groen van de koriander en de smaak is kruidig en bijzonder!

Benodigheden soep

2 uien-2 tenen knoflook-400 gram wortels-250 gram knolselderij-50 gram pastinaak-1 rode peper-1 el klein gesneden gember-1 tl komijn-1 tl kurkuma-300 ml groentebouillon-150 ml kokosmelk-koriander naar smaak

Benodigheden dukkah

250 gr gemengde noten (ongebrand en ongezoeten)-1 el komijnzaad- $\frac{1}{2}$ el venkelzaad- $\frac{1}{2}$ el sesamzaad-1 tl zout

Werkwijze soep

Snijd de groente in stukjes. Als je een blender gebruikt met soepfunctie kun je alle ingrediënten voor de soep (behalve de koriander) bij elkaar doen en het programma aanzetten. Je kunt het ook voorbereiden door de ui en knoflook te fruiten, dan de overige ingrediënten erbij doen en zo'n 15-20 minuten laten pruttelen totdat alles gaar is. Doe het dan nu in de blender en meng tot het een mooi egaal geheel is. Je kunt ook een staafmixer gebruiken. Serveer met de koriander en dukkah.

Werkwijze dukkah

Doe de noten met kruiden zo'n 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C en laat afkoelen. Hak zo fijn mogelijk of laat de blender dit voor je doen. Bepaal zelf hoe fijn je het mengsel wilt maken.