



# ROMIGE WORTELSOEP MET KORAAL LINZEN EN EEN VLEUGJE CURRY

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

700 gr wortels

200 gr koraal linzen

1L groentebouillon

1 el kerriepoeder

1 teentje knoflook

1 ui

1 stuk verse gember

Olijfolie

Zout / peper

50 gr zonnebloempitten

## BEREIDINGSWIJZE

Schil de ui, knoflook en gember.

Snipper de ui, doe deze in een kom.

Rasp de knoflook en gember en doe in een tweede kom.

Snijd de wortels in kleine blokjes.

Fruit de ui in olijfolie gedurende 5 minuten in een braadpan.

Meng de knoflook en gember, voeg de curry toe en bak enkele seconden.

Voeg de wortels, de eerder gespoelde linzen toe en meng.

Voeg de bouillon toe, breng aan de kook, zet het vuur lager, dek af en laat 25 tot 30 minuten sudderen.

Serveer met zonnebloempitten en versgemalen peper.

**VOEDINGSWAARDE PER PORTIE**

**SMAKELIJK!**