

Ingrediënten voor 4 personen

800 gr. wortelen 3/4 l. groente
bouillon 1 el bloem 3 el. boter
mesp. zout mesp. versgemalen
witte peper Enkele druppels
citroensap snufje suiker 2 sneden
volkoren brood 3 el. slagroom 2
el fijngehakte verse kruiden
(zoals bijv. dille, peterselie of
bieslook)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Vegetarisch
Soort_gerecht: Soep
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Wortelpuree Soep

Oranje-soep... doet het goed op koninginnedag.. (maaar is natuurlijk op andere dagen ook erg lekker)

Bereidingswijze

Wartelen schrapen, wassen en in blokjes snijden. Aan de kook brengen met de groentebouillon, en ca 30 min lzachtjes laten koken in een gesloten pan. De wortel met de bouillon pureren. (met staafmixer, foodprocessor of door een zeef) De bloem met 2 el boter tot een bal kneden, en deze met een garde door de soep kloppen totdat deze licht gebonden is. Soep enkele min. laten koken en op smaak brengen met zout, peper, citroensap en de suiker. Sneedjes brood in gelijke blokjes snijden en deze in de laatste el boter goudbruin bakken. Room door de soep roeren De soep op het bord garneren met de broodcroutons en verse kruiden.