

Soepen en voorgerechten, Gemakkelijk gastheerschap

Pittige wortelsoep met citroengras

Door [Marc Fosh](#)

Porties:
6

Ingrediënten

alle ingrediënten

- 1 middelgrote ui
- 4 el. olijfolie
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1L. kippenbouillon
- 150ml kokosmelk
- Stengels van citroengras, fijngehakt
- Sap van een 1/2 limoen
- 2 el. verse koriander, fijngehakt
- Peper en zout, naar smaak

Methode

Vorbereitung:
0

Bereiding:
0

Porties:
6

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 0

1. Hak de uien fijn met de multifunctionele bereidingskom van de Braun Multiquick 7 staafmixer. Verwarm olijfolie in een pan en bak de uien zachtjes gaar.
2. Hak de wortelen en citroengras fijn en voeg ze toe aan de uien. Roer de kerriepoeder en kippenbouillon door het mengsel en laat het 15 min. sudderen tot de wortelen gaar zijn.
3. Voeg de kokosmelk, koriander en limoensap toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.
4. Pureer de ingrediënten met behulp van de Multiquick 7 staafmixer tot het gewenste resultaat. Garneer met extra kokosmelk en koriander en serveer het gerecht.
5. Dit recept werd bereid met de Braun Multiquick 7 staafmixer en de multifunctionele bereidingskom.

Soms kan het moeilijk zijn om verse citroengras te vinden. In dit geval kunt u citroengras ook vervangen door limoenblaadjes of zelfs door verbena limoenen, afkomstig uit Mediterrane landen.