

Wortelappelsoep

Ingrediënten

- 2 eetlepels pompoenpitten
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels gefrituurde knoflook
- 1 theelepel kerriepoeder
- 1 grote ui, fijngesneden
- 400 gram wortel in plakjes
- 2 appels in dunne plakjes
- 8 deciliter kippebouillon
- zout, peper
- verse geitenkaas

Werkwijze

1. Rooster de pompoenpitten 2 tot 3 minuten in een droge koekenpan, schep een halve eetlepel olijfolie erdoor met een halve theelepel kerriepoeder en de knoflook.
2. Verhit de rest van de olie in een pan, fruit de ui ongeveer 5 minuten, voeg de kerrie, de wortel en de appel toe en roerbak alles ongeveer 3 minuten.
3. Voeg de bouillon toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Laat de wortel gaar koken.
4. Pureer de soep in de blender. Beng op smaak met zout en peper.
5. Verdeel de soep over de borden, serveer met de pompoenpitten en wat verkruimelde geitenkaas.