**Wortel-kokossoep**

**Benodigdheden:**- 1 kg wortels
- 2 uien
- 3 cm gember
- 750 ml groentebouillon
- 400 ml kokosmelk
- 4 kardemompeulen
- zout en peper

**Bereidingswijze:**

* Snij de uien en de wortels
* Rasp de gember
* Bak de uien glazig in een ruime kookpan
* Voeg de wortels toe
* Voeg de gember en de kardemom toe
* Voeg de groentebouillon toe en kook de soep 30 min (tot de wortels gaar zijn)
* Pureer de soep met een staafmixer
* Zet de soep weer op het vuur en voeg de kokosmelk toe
* Breng eventueel op smaak met zout en peper