


# Wortelsoep met sinaasappel, gember en gerookte heilbot

---

## Nodig

- 20 g verse gember
- 1 ui
- 300 g wortels
- Scheutje olijfolie
- 400 g kippenbouillon
- 100 g verse geperst sinaasappelsap
- 100 g room (40% vet)
- Peper
- Zout
- 12-18 plakjes heilbot
- bos koriander

## Bereiden

1. Pers de sinaasappels uit.
2. Schil de gember en snij in stukken.
3. Pel de ui en snij in vieren.
4. Doe de gember en ui in de mengbeker en hak 3 seconden/snelheid 5.
5. Spatel naar beneden en voeg de olijfolie toe. Stoof 5 min/100 °C / Roerstand 
6. Schrap de wortels en snij in grove stukken. Doe in de mengbeker en hak 3 sec/snelheid 4.
7. Voeg de bouillon toe en kook 12 min./100 °C / snelheid 1.
8. Giet het sinaasappelsap en de room erbij, kruid af met peper (en zout) en verwarm 3 min/100 °C /snelheid 2.
9. (Controleer of de deksel er op zit en houd een theedoek boven de deksel”) : Mix de soep 1 min/snelheid 10. Let op heet!
10. Schenk de soep over in een pan en reserveer warm.
11. Je hoeft de mengbeker niet schoon te maken. Herhaal alle stappen hierboven.

## Presenteren

1. Voeg de 2<sup>e</sup> hoeveelheid soep bij de warme gereserveerde soep.
2. Serveer de soep en werk elk kommetjes af met een plakje heilbot en een plukje koriander.
- Maak de mengbeker schoon.