



ZOETE AARDAPPELSOEP MET KERRIE EN LINZEN

soep

Ingrediënten

- 3 cm gember, geraspt
- 3 stengels bleekselderij, in stukjes
- 1 teen knoflook, geperst
- 1 el olijfolie
- 600 ml water
- 400 ml kokosmelk
- 500 gr zoete aardappel, in stukjes
- 400 gr linzen, uit blik/glas
- 1 chinese kool, in dunne reepjes
- 2 el kerriepoeder
- 1 el paprikapoeder
- 125 gr taugé
- 4 eieren, gekookt
- zout en peper naar smaak

Bereiding

Verhit de olie in een soeppan

Snijd alle groenten

Bak kort de gember, bleekselderij en knoflook

Voeg het water en kokosmelk toe

Zodra het kookt doe je de groente erbij, vervolgens de kruiden

Breng het aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes pruttelen

Top de soep af met taugé en ei

Bron: Voedzo.nl