

## Crème de carottes au coco et gingembre

*Pour 4 personnes*

- 750 g de carottes
- 1 oignon
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de lait de coco
- 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- poivre

Faire revenir l'oignon grossièrement haché à feu doux dans une cocotte contenant l'huile

Peler et tailler les carottes en fines rondelles

Ajouter les carottes ainsi que le gingembre et l'ail finement hachés. Mélanger 1 min, puis verser 75 cl d'eau et le cube de bouillon émietté. Poivrer

Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 min à feu doux. Laisser reposer 5 min puis ajouter le lait de coco et mixer finement

Servir bien chaud avec de la coriandre hachée

Éventuellement, on peut remplacer le lait de coco avec 1 dl de crème

## Wortelroomsoep met kokosmelk en gember

*Voor vier personen*

- 750 g wortelen
- 1 ui
- 1 klein stukje verse gember
- 1 teentje knoflook
- 25 cl kokosmelk
- 1 of 2 soeplepels olijfolie
- 1 blokje groentebouillon
- 1 bos verse koriander
- peper

Snij de ui in grove stukken en fruit hem op een zacht vuurtje in olie.

Schil de wortelen en snij ze in dunne plakjes.

Doe de wortelen en de fijngehakte gember en de look erbij. Roer 1 minuut, en doe er vervolgens 75 cl water en het fijngemaakte bouillonblokje bij. Kruid af met peper.

Breng aan de kook, dek af en laat 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen.

Laat 5 minuten rusten, voeg dan de kokosmelk toe en mix het geheel fijn.

Serveer de soep warm met fijngehakte koriander.

U kunt de kokosmelk eventueel vervangen door 1 dl room.