

Wortelcappuccino met sinaasappel

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

1 sinaasappel, schoongeboend
15 gram boter
1 tl gemalen komijn
½ tl chilipoeder
200 gram wortel in stukjes
250 ml kippenbouillon
150 ml volle melk
100 ml slagroom



Bereiding:

Rasp de schil van de sinaasappel af (zonder het wit). Houd 1 theelepel apart voor de garnering. Pers de sinaasappel uit. Smelt de boter in een pan en roer de komijn, chilipoeder en de geraspte sinaasappelschil erdoor. Schep de wortel en sinaasappelsap erdoor, leg de deksel op de pan en smoor de groente zachtjes 5 minuten. Voeg de bouillon en melk toe en laat de soep nog ca. 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Klop de slagroom bijna stijf. Schep de soep in 4 warme koffiekoppen en schep er een lepel slagroom op. Garneer met de resterende sinaasappelrasp. Strooi er tot slot nog wat chilipoeder op en dien op.

Eet smakelijk!



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl