



## WORTELSOEP MET SINAASAPPEL

### INGREDIËNTEN

- 2 dikke uien
- 2 kg wortelen
- 2 perssinaasappels
- 3 liter groentebouillon
- Room
- Peper/zout

### BEREIDING

- Snij de uien grof
- Kuis de wortelen en snij ze niet te grof
- Fruit de uien in de in de pot
- Stoof de wortelen
- Voeg er groentebouillon aan toe
- Laat 20 minuten op een zacht vuur koken
- Mix het geheel
- Voeg er het sinaasappelsap aan toe (1 à 2 sinaasappels – naar uw eigen smaak – proeven dus)
- Eventueel peper en zout toevoegen
- In het bord afwerken met een beetje room