



# Soep met koolrabi

## Ingrediënten:

2 koolrabi's, 2 preien, 2 aardappels,  
2 uien, 2 tn knoflook, 1 tl gemberpoeder,  
1 tl sambal, 1 tl gemalen koriander, 1 ltr bouillon,  
verse peterselie, peper, zout, olijfolie

Koolrabi schillen en in blokjes snijden.

Prei in ringen snijden en wassen.

Aardappels schillen, wassen en in stukjes snijden.

Ui snipperen en knoflook uitpersen.

Olijfolie verhitten, de ui en knoflook glazig bakken.

Voeg daarna de stukjes koolrabi, de prei en de  
aardappels toe en roerbak het geheel.

Voeg sambal, gemberpoeder, koriander en  
bouillon toe en kook het geheel zachtjes tot de  
groenten gaar zijn.

Pureer de soep met een staafmixer en breng  
op smaak met zout en peper.

Garneer de soep met  
wat peterselie!

