

# Recept!

## Pittige aardappelsoep

### Ingrediënten

Klontje boter  
1 uite in halve ringen  
1 teen knoflook in plakjes  
Stukje gemberwortel, geschild en in plakjes  
3 aardappels, in kleine stukjes  
½ theelepel komijnzaad  
½ theelepel korianderzaad  
½ eetlepel garam massala  
600 milliliter hete groentebouillon van tablet  
100 gram geraspte komijn-kruidnagelkaas  
100 milliliter creme fraiche  
Rode peper in ringetjes  
Afbakbrood  
Roomkaas met kruiden

### Bereiding

Verhit de boter in een soeppan. Fruit de ui zachtjes glazig. Voeg knoflook en gember toe en bak nog 1 minuut. Schep de specerijen erdoor en fruit heel even mee. Doe de aardappel erbij en schep goed om. Schenk de bouillon erbij en laat 30 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en roer de helft van de creme fraiche erdoor. Pureer met de staafmixer. Roer er de helft van de kaas door. Schep de soep in kommen. Garneer met een creme fraiche, kaas en de rode peper.

Serveer met stokbrood en kruidenroomkaas.

### Eet smakelijk!

#### Onze *inspiratie*:

Juli 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel