

## Ingrediënten

Ingrediënten voor 4 personen	
klontje	boter
5 stronken	witloof
1	ui
170 gr	zoete aardappel
700 ml	groentebouillon
250 ml	kokosmelk
2 el	sake
1	laurierblad
enkele takjes	peterselie
	peper - zout



## Recept

### Bereiden:

Verhit wat boter in een pot op een matig vuur. Fruit er de stukjes ui in, zonder te kleuren.

Schil de zoete aardappel en snij in grove stukken. Voeg ze bij de ui en laat alles een paar minuten stoven.

Zet het vuur lager en voeg de stukjes witloof toe. Laat nog 5 minuten meestoven op een zacht vuurtje. Roer alles regelmatig even om.

Voeg de kruiden, groentebouillon en kokosmelk toe. Laat nog enkele minuten pruttelen.

Verwijder het laurierblad en de peterselie.

### Serveren:

Mix de soep glad en breng op smaak met sake, peper en zout. Strooi er gehakte peterselie over net voor het serveren.

Bron



M2444

Njam! Magazine 02-03/2012

Pagina: 112

<http://www.njam.tv/recepten/witloofsoep-met-zoete-aardappel-en-kokosmelk>

Info Martine Lycke 01/02/2015

Alvorens kokosmelk toe te voegen:

15 minuten laten garen

Gebruikt : 1l water + 4 kl. Vegeta

Ging Vermout toevoegen i.p.v. Sake, maar ben het vergeten.

Fotos

