



40
dagen
inspiratie



WOENSDAG
geen gehaktdag
17 maart



Woestijnsoep met dadels

PKNMAASSLUIS.NL/40DAGEN



Ingrediënten

- Voor 1,5 liter soep
- 1,5 liter groentebouillon
- 150 g ontpitte dadels
- 2 winterwortels, in stukken gesneden
- 1 ui
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes gesneden
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels yoghurt

Bereiden

- Fruit de ui, bleekselderij en wortels 5 minuten in de olijfolie tot ze glazig zijn.
- Meng de bloem met de kruiden, voeg dit toe aan het groentemengsel en bak een paar tellen mee.
-
- Voeg de koude bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
- Laat 10 minuten sudderen op een laag vuur.
- Voeg de dadels en het citroensap toe
- Laat het nogmaals 10 minuten sudderen.
- Pureer de soep, verhit tot het kookpunt
- Serveer met een eetlepel yoghurt per kom of bord.

Eet smakelijk!