



**De zoete aardappelsoep is vrij eenvoudig te bereiden.
De soep is vrij dik, zoet en pittig.**

Deze zoete aardappelsoep is een vegetarisch gerecht.

**Bereidingstijd: 1 uur en 15 minuten.
Aantal personen: 4.**

Ingrediënten:

**2 grote zoete aardappels (bataat),
1 winterwortel,
4 eetlepels slagroom,
1 centimeter verse gember,
100 gram cashewnoten,
1 ui,
1 bolletje solo clove knoflook,
2 blokjes tuinkruidenbouillon,
1 liter water,
2 eetlepels bloem,
cayennepeper naar smaak,
1 volle theelepel vijf kruiden poeder,
2 eetlepels zonnebloemolie,
zout naar smaak,
4-seizoenen peper naar smaak.**

Garnering:

verse peterselie.

Vorbereiding:

Schil de ui en snij het daarna in 8 stukken.

Verwijder de schil van de gember en hak het fijn.

**Snij het kontje van de solo clove knoflook en daarna doormidden.
Verwijder de harde vliezen.
Hak de solo clove knoflook fijn.**

Was de winterwortel en snij het in stukjes.

Schil de bataten (zoete aardappelen) en snij ze dan in stukken.

Bereiding:

Verhit de zonnebloemolie in een pan met een dikke bodem en laat de gember, knoflook, ui en wortel op een zacht vuurtje vijf minuten zacht worden.

**Strooi er de bloem over en schep alles goed door elkaar.
Laat het een paar minuten pruttelen onder voortdurend roeren.**

**Verkruimel de tuinkruidenbouillon blokjes en roer dit door de gebakken groenten.
Giet er een liter heet water erbij.**

**Doe de stukken aardappel in de pan.
Laat ze in veertig minuten zacht en gaar koken.**

Pureer de soep met de staafmixer of doe het in de blender.

Mocht de zoete aardappelsoep te dik zijn, dan kan u er een scheutje water aan toevoegen.

**Breng de soep op smaak met zout, 4-seizoenen peper, cayennepeper en een dikke theelepel 5 kruiden poeder.
De soep moet tegelijk zoet en pittig smaken.**

Serveren:

**Verdeel de cashewnoten over de borden.
Scheep de soep in de borden en schenk 1 eetlepel slagroom in de soep.
Sprenkel er wat fijngehakte peterselie overheen.**

Eet smakelijk!