



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Wortelshot | Vlog #57

Ingrediënten:

(deze hoeveelheden zijn voor circa 4 borden soep)

100gr Wortelen, dadels, 40-50gr Parmezaanse kaas, 1 theelepel komijnzaad, 40 ml kookroom, 100ml kippenbouillon.

Bereiding courgetten en wortel:

Doe de gekookte wortelen in de blender. Voeg de bouillon hier aan toe. Ook mag een theelepel komijnzaad hieraan worden toegevoegd.

Blend het geheel totdat het glad is geworden.

Doe alles in een pan. Voeg circa 100 ml water toe. Dit voor de dikte en het zoutgehalte van de bouillon. Voeg hier zowel 30-gr Parmezaanse kaas als 10-20ml kookroom toe.

Serveer de soep in een mooi bord, glaasje of kopje. Strooi als laatste Parmezaanse kaas hierover en geniet van een heerlijk voorgerecht.

Serveer met brood en/of crackers en Eet smakelijk.

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)