Onze winkel Eext

**Wortelsoep voor Amerigo**

2 personen

**Ingrediënten:**

* 2 eetlepels olie
* 1 ui (gesnipperd)
* 500 gram wortels (geschild, in kleine blokjes)
* 300 milliliter groentebouillon
* verse peterselie (gehakt)

**Bereiden:**

1. Fruit de ui in een paar eetlepels olie en voeg daar de wortelblokjes aan toe.
2. Voeg de groentebouillon toe en laat circa 10 minuten koken tot de wortel zacht genoeg is om te pureren.
3. Pureer de soep met een staafmixer en breng op smaak.
4. Bestrooi met verse krulpeterselie en serveer met soepstengelstafjes (zie bereidingstip).

**Bereidingstip:**

Rol gehalveerde plakjes bladerdeeg in de lengte op en vorm er stafjes van. Bestrijk ze met wat losgeklopt ei en bestrooi ze met sesamzaadjes. Bak ze circa 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.