**Romige en kruidige wortelsoep**

Nodig:

800 gram wortelen in stukjes gesneden van ongeveer 2 bij 2 cm

3 teentjes knoflook in dunne plakjes gesneden

1 ui gesnipperd

2 trostomaten in stukjes gesneden

flinke snuf versgemalen zwarte peper en zout

flinke snuf pul biber of chilivlokken

1,5 stuk groentebouillonblokje

1 theelepel kerriepoeder flinke theelepel gebruiken

1 theelepel kerrie masala flinke theelepel gebruiken

1 theelepel komijnpoeder

1 theelepel suiker optioneel

400 milliliter kokosmelk

600 milliliter water

zonnebloemolie

handje geschaafde amandelen

Bereiding;

Verhit een scheutje olie in een stoofpan. Bak de uien met de tomaat, knoflook en een flinke snuf versgemalen zwarte peper en een snufje zout voor ongeveer 2-3 minuten op middelhoog vuur. Voeg de wortelen toe samen met de pul biber (chilivlokken), kerriepoeder, kerrie masala en de komijnpoeder. Bak dit kort mee. Voeg de kokosmelk, water, bouillonblokjes en suiker toe. Laat het geheel 25-30 minuten zachtjes koken. Pureer vervolgens de soep en breng eventueel op smaak met extra zout en/of peper. Bak in een droge koekenpan de geschaafde amandelen goudbruin. Bestrooi vlak voor serveren de soep met de geschaafde amandelen.

Wij houden van pit, dus ik bestrooi vlak voor serveren de soep ook nog met een beetje pul biber. Ook lekker is om nog een beetje gedroogde korianderblad toe te voegen. Is de soep te dik voeg dan na het pureren naar smaak meer water toe.