

Boerenkoolsoep met koriander

Ingrediënten

- 1 kleine ui
- 1 bosje koriander
- chilivlokken
- 2 teentjes knoflook
- 1 courgette
- 300 gram gesneden boerenkool
- 500 ml bouillon
- 400 ml kokosmelk
- 1 limoen - sap & geraspte schil
- Handje havervlokken



Bereiding

1. Ui snipperen, steeltjes van de koriander klein snijden, courgette in blokjes snijden, knoflook fijn snijden.
2. In een soeppan een klein scheutje olie verwarmen en de ui, knoflook, chilivlokken, courgette en koriandersteeltjes aanzetten.
3. Boerenkool, havervlokken en bouillon erbij gieten en in ca 15 min laten garen.
4. Met een staafmixer de soep pureren en de kokosmelk toevoegen
5. Op smaak brengen met wat limoensap, geraspte limoenschil en gesneden korianderblad.