

Hutspot-soep

Ingrediënten voor 4 personen:

400 gram wortels
3 tomaten
2 uien
5 cm gember
2 groentebouillonblokjes
125 gram mascarpone
2 vegetarische groenteburgers

Deze soep ontstond spontaan omdat er in een groentetas, die die ik wekelijks koop, een zakje 'hutspot' zat. Dit zakje bestond uit geraspte wortel en ui-ringen. Het idee ontstond om er geen hutspot, maar soep van te maken. En die is verrassend lekker!



Bereiding:

De wortels, uien en tomaten snij je in stukken. Je schilt de gember en snijdt er plakjes van. Je vult een pan met 1,5 liter water, voegt 2 bouillonblokjes toe en de wortels en uien. Breng het geheel aan de kook en laat het zachtjes nog 10 à 15 minuten doorkoken.

Voeg daarna de mascarpone toe. Met de staafmixer maak je er een romige gladde soep van.

Bak de groenteburgers even in olijfolie in een koekenpan. Snijd ze daarna in stukjes en roer ze door de soep.

Geniet ervan, eet smakelijk!