



# Hartverwarmende kerstsoep

## NODIG

- (4- 6 pers)
- 30 minuten

- 2 el. olijfolie
- 1 el roomboter
- 500 gram wortels in blokjes
- 500 gram zoete aardappel in blokjes
- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijnggehakt
- 1 tl gemalen kaneel
- 1 tl komijn
- gember 1 cm
- snufje nootmuskaat
- 2 sinaasappels
- 1,5 liter bouillon naar keuze
- 8 scampi

## DOEN:

1. Smoor de uien in een soeppan met boter, olie, komijn, knoflook en kaneel gedurende 10 minuten. Blus af met sinaasappelsap.
2. Voeg de wortels, zoete aardappel en gember toe en bak nog even mee. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Verlaag het vuur en laat sudderen tot de groenten heel zacht zijn, ongeveer 20 minuten.
3. Marineer ondertussen de scampi in geperste knoflook met een snufje kaneel, een snufje komijn, olijfolie, 1 eetlepel sinaasappelsap, nootmuskaat, peper en zout.
4. Mix de soep met een staafmixer en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
5. Verhit olie in een koekenpan en roerbak de scampi met de marinade gedurende 3 tot 4 minuten, tot ze gaar zijn. Verdeel de soep in glaasjes en garneer met een spiesje scampi, samen met een schijfje sinaasappel. Voor een extra touch kun je geraspte sinaasappelschil toevoegen aan de soep.



feest  
in een  
glas

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)