

## Winterwortelsoep met zongedroogde tomaten

### Ingrediënten voor circa 8 borden:

- 1 kilo winterwortels
- 1 ui
- 4 zongedroogde tomaten op olie
- 1,5 liter verse groentebouillon
- 3 eetlepels olijfolie
- zout

### Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.



3. Schil de wortels met een dunschiller, snij ze in de lengte in 3 stukken en deze stukken in 4 partjes.
4. Meng in een kom de stukken wortel met 2 eetlepels olijfolie en een snuf zout.



5. Rooster de wortelstukken 25 minuten in het midden van de oven.
6. Verwarm een pan met een dikke bodem (braadpan) en fruit in 1 eetlepel olijfolie zachtjes de gesnipperde ui.

7. Fruit ook de in stukjes gesneden tomaten even mee.



8. Voeg de geroosterde wortels en de groentebouillon toe en kook de soep gaar in 25 minuten.



9. Pureer de soep met een staafmixer.
10. Maak op smaak af met wat zout.

*Deze vrij zoete soep smaakt uitstekend met stevig brood en wat pittige kaas.*

### Geroosterde groenten

De meeste wortelgroenten lenen zich goed om te roosteren in de oven, de smaak van de groenten wordt hierdoor genuanceerder en intenser.

Door de toevoeging van zongedroogde tomaten wordt dit in meerdere opzichten een verwarmend wintergerecht.