

# Romige geroosterde groentesoep met kikkererwten

totale tijd **55 min.** 15 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**1482 kJ / 354 kcal**

Vetten: **15 g** Eiwitten: **10 g**  
Koolhydraten: **43 g**

## INGREDIËNTE

### N

3 porties

<b>3</b>	aardappelen
<b>0,5</b>	zoete aardappel
<b>2</b>	wortelen
<b>1</b>	ui
<b>1</b>	prei
<b>1</b>	bol knoflook
<b>2,5 cm</b>	gember
<b>0,5 bos(je)</b>	koriander
<b>3 eetlepels</b>	olijfolie
<b>1 theelepel</b>	gemalen komijn
<b>1 liter</b>	groentebouillon
<b>200 ml</b>	tomatenpassata
<b>2 eetlepels</b>	Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof
<b>0,5 theelepel</b>	gemengde peper
<b>Extra:</b>	
<b>100 g</b>	gekookte kikkererwten
<b>50 g</b>	knolselderij
<b>0,5 bos(je)</b>	koriander
<b>2 eetlepels</b>	zure room

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**3** aardappelen - **0,5** zoete aardappel - **2** wortelen - **1** ui - **1** prei - **1** bol knoflook - **2,5 cm** gember - **0,5 bos(je)** koriander - **3 eetlepels** olijfolie - **1 theelepel** gemalen komijn

Verwarm de oven voor op 190 °C. Was de groenten en snijd ze in blokjes. Hak de knoflook, gember en kruiden fijn. Leg ze op een bakplaat, giet de olie erover, bestrooi ze met komijn en bak ze 25 minuten tot ze goudbruin zijn.

### Stap 2

**1 liter** groentebouillon - **200 ml** tomatenpassata - **2 eetlepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof - **0,5 theelepel** gemengde peper

Doe de geroosterde groenten in een pan, giet de bouillon en tomatenpassata erbij en laat 15 minuten koken. Mix het mengsel tot een gladde, romige soep en breng op smaak met Kikkoman Ponzu.

### Stap 3

**100 g** gekookte kikkererwten - **50 g** knolselderij - **0,5 bos(je)** koriander - **2 eetlepels** zure room  
Serveer de soep met gekookte kikkererwten, geraspte knolselderij, gehakte koriander en zure room.