Wortel-sinaasvelouté met komijn

wortelen  
ui  
knoflook  
boter

sinaasappelsap  
kokosroom  
koriander  
komijnpoeder  
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)  
peper & zout

Fruit gesneden wortelen, knoflook en ui in boter.

Voeg [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) toe. Maak er soep van. Mix en zeef.

Breng op smaak met peper, zout en komijnpoeder.

Voeg naar smaak sinaasappelsap en kokosroom toe en werk af met gesnipperde koriander.

Dien warm op als onderdeel van een degustatiebordje of als volwaardig warm voorgerecht.