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.