

# Groentesoep met kokosmelk en zalm

## Ingrediënten:

2 uien  
2 teentjes knoflook  
750 gram vastkokende aardappels  
250 gram wortels  
3 eetlepels olijfolie  
1 liter groentebouillon  
500 gram zalmfilets  
400 milliliter kokosmelk  
200 gram diepvries erwten  
scheutje Tabasco  
zout  
gemengde peper  
citroensap  
scheutje oestersaus  
verse peterselie

## Bereiding:

Uien en knoflook kleinsnijden, aardappels en wortels schillen en in 1cm. kleine blokjes snijden.

In een grote ketel de olijfolie, uien en knoflook glazig bakken. Aardappels en wortelen toevoegen en kort meebakken. Daarna de hete bouillon toevoegen en een kwartier zachtjes laten koken.

De zalm in 2 maal 2 cm. snijden en samen met de kokosmelk en de erwten aan de kook brengen ongeveer 5 minuten. Met tabasco, zout, peper, oestersaus en citroensap op smaak brengen.

In plaats van zalm kan ook andere vis of kipfilet gebruikt worden. Voor wie een cremig soepje wil kan ze ook gepureerd worden voordat de erwten, kokosmelk en zalm toegevoegd worden.

