

# Wortelsoep met chorizo kruim

- 500 gr wortel (geschraapt en in plakjes)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 teen knoflook (fijngehakt)

- 2 bouillonblokjes
- paar druppels citroensap
- 150 ml kook of slagroom
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 liter water
- 150 gr chorizo (in plakjes gesneden)
- olie om te bakken
- peterselie om te garneren

- **Bereiding**

Verhit een pan zonder olie of vet en bak de chorizo in een paar minuten iets knapperig. Laat daarna uitlekken op een keukenpapiertje en afkoelen. Fruit de ui en knoflook aan in een pan met een beetje olie. Voeg de wortel toe en bak 2 minuten mee. Voeg dan het water en bouillonblokjes toe en kook de wortel ca 12 minuten zacht.

- Pureer de soep met de staafmixer glad. Voeg de room, paprikapoeder en citroensap toe. Proef of de soep nog een snufje peper of zout nodig heeft. Maal de chorizo fijn in de keukenmachine tot er kruimels ontstaan. Serveer de soep met de chorizo kruimels en peterselie en eventueel wat brood.