

## Smeerwortelsoep

1 ui gesnipperd  
25 gram boter of wat olie  
Een halve eetlepel bloem  
1 liter groentebouillon  
1 liter maat vol smeerwortelbladeren  
Wat kerriepoeder  
4 eetlepels Turkse yoghurt of zure room

Bak de ui aan in de boter in een soeppan. Voeg als de ui begint te kleuren de kerriepoeder erbij en laat die even meebakken. Dan de bloem bij de ui voegen, ook even doorwarmen. Langzaam de bouillon erbij terwijl men goed roert. Voeg dan de smeerwortelbladeren fijn gesneden toe en laat de soep een half uur op een laag vuur doorkoken. Naar wens verder op smaak maken. Eventueel wat bloemetjes van meizoentjes bij het serveren toevoegen om de soep op te vrolijken. Voeg op het laatst wat yoghurt of zure room aan de soep toe. Croutons smaken er ook lekker bij.

Bron: <http://www.nederlands-dis.nl/dis/soep/uit-de-natuur-of-uit-de-tuin-smeerwortel/>



## FOODWALK TUSSEN DEN ANDEL EN WARFFUM

