

Doorlevende gewassen – zeekool

## **KOUDE SOEP VAN ZEEKOOL EN KERRIE MET BURRATA MOZZARELLA, LIMOEN, CITROENVERBENA EN SALTY FINGERS.**

Voor 4 personen

### **Soep :**

500 g zeekool  
2 uien  
1 klein stukje gember  
klein stukje piment zonder pitjes  
kerriepoeder  
kurkuma

### **Garnituren :**

1 bol burrata mozzarella  
40 g salty fingers (Koppert Cress)  
1 limoen  
enkele blaadjes citroenverbena

**Soep :** snijd de zeekool, de uien, de gember en het piment fijn. Voeg een halve liter water toe en voeg een snuif kerriepoeder en een snuif kurkuma toe. Gaar de groenten en mix tot een gladde soep. Zet in de koelkast.

Verdeel de koude soep over de borden en werk af met enkele stukken burrata mozzarella, salty fingers en citroenverbena. Druppel er wat limoen over en wat geraspte limoenzeste.

### **TIP!**

Zee & duingroenten zijn in! Ze kunnen door hun zilte smaak een natuurlijk zoutgehalte brengen in de bereidingen. Hou er dus rekening mee dat het zoutgevoel reeds hoog ligt en dus geen of zeer weinig extra zout nodig is.