

Wortelroomsop

Hierdie sop lyk pragtig, smaak heerlik en vries uitstekend.

1 kg geelwortels (12 middelslag-)	knippie rooipeper
750 g aartappels (4 groot)	1,5 l hoenderaftreksel (6 koppies)
1 groot ui	sout
100 g botter (6 eetlepels)	250 ml vars room (1 koppie)
5 ml gedroogde tiemie (1 teelepel)	

Skil en sny die geelwortels in skyfies en die aartappels in blokkies.

Skil en kap die ui en braai dit in die botter of margarien in n groot swaarboomkastrol tot sag.

Voeg die wortelskyfies, aartappelblokkies, tiemie en rooipeper by en braai dit 5-10 minute lank saam.

Voeg die hoenderaftreksel by die groente en verhit die mengsel tot kookpunt.

Prut dit ongeveer 25 minute lank met die deksel op totdat die groente sag is.

Verpulp die mengsel in n voedselverwerker.

Voeg sout na smaak by.

Roer die room by en sit die sop warm voor.

Lewer 3 liter (10 tot 12 porsies)

Resep ingestuur deur M-L Weissenböck. Oorspronklike resep van Alma Mulder van Randfontein.