



Soupe de BETTRAVE et RADIS

Pour 4 personnes



Ingrédients

1 betterave crue
1/2 radis noir
1 botte de radis roses
1/4 de céleri-rave
1 oignon blanc
1/2 botte de coriandre
1 petit morceau de gingembre
1 L de bouillon de légumes
wasabi (épicerie japonaise)

Préparation

Laver, peler et couper les légumes en morceaux, sauf les radis roses. Porter les à ébullition et laisser mijoter 30 min sur feu doux.

Nettoyer et peler les radis roses que l'on viendra ajouter au bouillon et poursuivre la cuisson 10 min. Servir avec un peu de moutarde wasabi, des lamelles de gingembre et de coriandre ciselée.

