

Soupe de betterave au gingembre

<u>Ingrédients pour 4 personnes</u>

- 500 gr de betteraves cuites
- 1 pot de yaourt de soja
- 10 cl de lait de soja
- 1 gousse d'ail
- 1 càs de gingembre frais râpé
- 1 càs de vinaigre de cidre
- Quelques brins de ciboulette
- Sel et poivre

<u>Préparation</u>

- 1. Peler l'ail et le gingembre et les betteraves, si nécessaire.
- 2. Presser l'ail râper le gingembre.
- 3. Mettre l'ail, le gingembre et les betteraves dans un blender.
- 4. Ajouter le yaourt et le lait de soja, le vinaigre.
- 5. Saler et poivrer
- 6. Mixer finement le tout
- 7. Servir dans des bols, donner un tour de moulin à poivre et décorer de quelques brins de ciboulette.
- 8. Servir bien frais