



Pastinaak crème soep met pastinaakchips

Datum: 09-01-2017
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Bram Joosten
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg pastinaken, geschild
- 2 sjalotjes, gesnipperd
- 1 eetl. boter
- 200 ml witte wijn
- 700 g kruimige aardappelen, geschild en in stukken
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm
- 2 l sterke groente- of kippenbouillon
- nootmuskaat
- zout
- versgemalen peper
- olie om te frituren

Bereidingswijze:

Maak van een halve pastinaak met een dunschiller ongeveer 40 flinterdunne reepjes en houd deze apart. Schil en snij de overige pastinaken in grove stukken. Schil en snij de aardappelen ook in grove stukken. Snipper de sjalotjes en bak de sjalotjes in een soeppan in de boter glazig. Blus af met witte wijn. Voeg pastinaak, aardappel, laurier, tijm en bouillon toe. Laat 20 min zachtjes koken. Verwijder tijm en laurier en pureer de soep. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verhit de olie in een hoge pan en frituur de reepjes pastinaak kort goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout. Verdeel de soep over 8 borden en garneer met pastinaakchips.