



Pastinaaksoep

Datum: 14-01-2019
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 pastinaken
- 3 aardappels
- 1 ui
- 1 l bouillon (kip of groente)
- 250 ml witte wijn
- boter
- 2 laurierblaadjes
- tijm
- nootmuskaat
- peper
- peterselie

Bereidingswijze:

Schil de aardappels en pastinaken. Houd een stuk pastinaak apart om "chips" van te maken. Snijd de rest in grove stukken. Pak een soeppan en smelt daarin een flinke klont roomboter. Snipper het uitje fijn en bak die glazig in de boter. Blus het af met de witte wijn. Voeg de laurierblaadjes en wat tijm toe, net als de aardappels en pastinaken. Giet er dan 1 liter bouillon bij. Laat de soep nu ongeveer 20-25 minuten koken. Als de aardappels en pastinaken gaar zijn, pureer je alles tot een mooie, gladde soep met een staafmixer. Breng de soep op smaak met wat peper en nootmuskaat.

Van het stuk pastinaak dat je apart hebt gehouden schil je hele dunne, lange plakjes. Frituur deze in olie.

Garneer de soep met de gebakken plakjes gefrituurde pastinaak en wat peterselie.