



Soepen

Pure pastinaaksoep

Voor 6 personen.

Ingrediënten

1 1/2 liters groentebouillon
1 eetlepel currypoeder
2 uien (grote, witte)
4 pastinaken
1 appel
boter

Bereidingswijze

Snipper de ui fijn. Schil de pastinaak en de appel en snijd grof.

Stoof de ui glazig in wat boter. Doe er de appelblokjes en de pastinaak bij en bestrooi met het currypoeder. Roer goed om en laat even bakken.

Blus de groenten met de bouillon en laat 20 minuten sudderen.

Mix de soep glad en verdeel over de borden. Werk af met toppings naar keuze: geschaafde amandelen, verse peterselie, een draai van de pepermolen of homemade chips van pastinaak (zie hieronder).

Werk de soep af met zelfgemaakte pastinaakchips

Houd een handvol pastinaak apart en snijd in fijne plakjes met een rasp of mandoline.

Doe de plakjes in een kom, bedruppel met olijfolie en kruid met peper & zout. Goed mengen.

Schik de pastinaakplakjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat ongeveer 25 minuten bakken in de oven op 180°C tot de chipjes krokant en goudbruin zijn.

Keukenbenodigdheden

Mixer

