



Soepen

Geroosterd groentesoepje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de basissoep

1 ui (fijngesnipperd)
2 lookteentjes (fijngeperst)
400 gram soepgroenten
boter
1 eetlepel groentebouillon

Met venkel

400 gram venkels (in stukken)
1 aardappel (groot, kruimig, geschild, in blokjes)
1 sjalot (gepeld en gehalveerd)
2 lookteentjes (fijngeperst)
olijfolie
peper
zout
200 milliliters kokosmelk
1 eetlepel sesamzaad (geroosterd)
bladerdeeggebakje (sterretjes (3 Toques))
venkel (groen)

Met pastinaak

500 gram pastinaken (geschild en in stukken)
1 ui (gepeld en in stukken)
4 teentjes knoflook (ongepeld)
4 takjes tijm
olijfolie
1 theelepel kurkuma
peper
zout
150 milliliters room

80 gram feta (verkruid)
20 gram walnoten (in stukjes)
1 handvol peterselie (plat)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schik (apart voor de venkel- en pastinaakvariant) de groenten en smaakmakers over een bakplaat of ovenschaal, bedruip met olijfolie en kruid af. Meng alles goed door elkaar. Rooster de groenten in de oven gedurende 30 minuten, hussel halverwege om.

Maak ondertussen de basissoep door de ui samen met de look in boter glazig te bakken. Voeg de soepgroenten toe en roerbak 2 minuten. Blus met de bouillon en breng aan de kook. Laat de soep 15 minuten op laag vuur sudderen, giet deze daarna door een zeef en verdeel in 2 delen.

Voeg nu de geroosterde groenten toe aan de verdeelde basissoep. Knijp voor de pastinaakvariant de zachte teentjes look uit (schil weggooien). Breng de 2 soepjes aan de kook en laat nog 5 minuten doorkoken. Mix de soep glad en roer er de room (variant met pastinaak) of kokosmelk (variant met venkel) door. Proef en breng eventueel verder op smaak met peper en zout.

Schep de soep in borden of kommen en werk mooi af met de toppings.

Keukenbenodigdheden

Oven

