



Soepen

Ham-pastinaakcrème

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram aardappelen (geschild en in blokjes)
250 gram pastinaken (ongeschild, in blokjes)
250 gram gekookte ham (in blokjes)
100 gram uien (fijngesneden)
150 gram prei (in ringetjes)
1 deciliter kippenbouillon
1 theelepel tijmblaadjes
5 eetlepels bloem
5 eetlepels boter
4 deciliter room
peper
zout

Bereidingswijze

Stoof de aardappelen, pastinaakblokjes, preiringetjes en ui aan. Voeg de ham, tijm en bouillon toe. Laten koken tot de aardappelen zacht zijn. Op smaak brengen met peper en zout.

Maak een roux van de boter en bloem. Roer er langzaam de room onder. Blijf roeren terwijl je dit mengsel 4-5 minuten laat opwarmen. Meng het onder de groentebouillon. Even goed laten opkoken en de soep heet serveren.

