

# Pastinaaksoep



## Ingrediënten voor 5 à 6 personen:

- 1 preistronk (enkel het witte gedeelte)
- 3 pastinaken
- 1 gele biet (rauw)
- 1 ui
- 1 eetlepel olijfolie of vloeibare margarine
- stukje gember (+/- 4 cm)
- 1 granny smith appel
- 1,5 blokje vetarme groentebouillon
- peper
- peterselie



## Bereidingswijze

- Was de prei en snijd in stukjes.
- Schil de pastinaken en de gele biet. Snijd de geschilde groenten in stukken.
- Snipper de ui fijn, verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de ui.
- Pers de knoflook bij de ui en voeg de preistukjes toe.
- Schil de gember en hak ze in kleine dobbelsteentjes fijn, voeg vervolgens toe aan de groenten.
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in stukken.
- Voeg de pastinaak, gele biet en appel toe en bak 5 minuten mee op middelhoge temperatuur. Roer af en toe in de groenten.
- Voeg 1,5 l water toe samen met de bouillon, breng aan de kook en laat de soep afgedekt zo'n 20 minuten zachtjes pruttelen.
- Hak de peterselie fijn.
- Pureer de soep met een staafmixer, breng verder op smaak met peper. Garneer met fijngesneden peterselie.

## Tip

- Maak deze soep extra feestelijk door ze af te werken met (zelfgemaakte) croûtons en groene pesto.
- Is de soep te dik voor u? Voeg nog wat extra water toe.