

Pastinaaksoep met appel

week 27

Menugang: Lunch of voorgerecht
Benodigde tijd: 40 minuten
Aantal personen: 4 personen

Ingrediënten

- 4 lepels olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 400 gram pastinaken, in blokjes
- 1 appel, in blokjes
- 1 liter kippenbouillon met kippenvlees
- 1 stengel bleekselderij
- 1 tl oregano of 1 takje verse oregano

Bereidingswijze

1. Verwarm de helft van de olijfolie in een soeppan.
2. Bak de gesnipperde ui, fijngehakte knoflook, blokjes pastinaak en een derde van de appelblokjes heel zachtjes 2-3 minuten tot de pastinaak iets zachter wordt, laat de groenten niet kleuren.
3. Schenk de kippenbouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
4. Kook de soep in 10-15 minuten zachtjes gaar.
5. Verwarm intussen de overige olijfolie in een pan en fruit de reepjes bleekselderij 1-2 minuten op zacht vuur.
6. Schep de resterende blokjes appel met de oregano en bak alles nog 2 minuten.
7. Pureer de pastinaaksoep met de staafmixer tot hij mooi glad gebonden is.
8. Als de soep te dik is een beetje water toevoegen.

Serveertip:

- Verdeel de soep over de borden en schep het appelmengsel in het midden.
- Lekker met bruin broodje of stokbrood

Variatietips:

- Liever geen kip, laat deze weg en gebruik groentebouillon

