

Pastinaaksoep

Zet binnen 20 minuten een voedzame maaltijdsoep op tafel met pastinaak

Dit recept is voor: 4 porties

Dit heb je nodig

- 400 gr pastinaak
- 300 gr wortel
- 1 prei
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 el olijfolie
- 20 gr bouillonpoeder
- 1 1/4 L water
- 4 el crème fraîche

Zo maak je het

1. Snijd de pastinaak in kleine blokjes en de wortel in plakjes
2. Snijd de prei in halve ringen
3. Snipper de ui en haal de knoflook door een knoflookpers
4. Fruit de ui en knoflook in de olijfolie
5. Voeg de gesneden groente toe en bak 5 minuten, vul ondertussen de waterkoker en verwarm het water
6. Voeg het hete water en de bouillonpoeder toe en kook de groenten in 10 minuten gaar
7. Pureer de soep met een staafmixer en serveer met crème fraîche

Tip

Heb je pastinaaksoep over? Bewaar het in de koelkast en eet de soep als lunch