



Pastinaaksoep met zongedroogde tomaat

Pastinaak

Een vergeten groenten van bij ons, van smaak kruidig met een zoete toets

Ingrediënten:

3 stuks pastinaak
4 uien
50 gr zongedroogde tomaat
1,5 l kippenbouillon
1 aardappel
5 radijzen
wat fijngesneden bieslook om af te werken

Bereiding:

Snij de radijzen in schijfjes.
Snij de zongedroogde tomaat in reepjes of blokjes.
Schil de pastinaak met een dunschiller en snij in grove stukken.
Schil de uien en de aardappel, snij in stukken.
Stoof de pastinaak, aardappel en ui samen in wat boter.
Stoof gedurende 10 min op laag vuur.
Let er op dat de groenten niet bruin worden (ook niet een beetje) want we willen een mooie witte soep.
Giet er de kippenbouillon bij en laat 20 a 30 min zachtjes koken.
Proef of de pastinaak goed gaar is.
Mix de soep mooi glad met een soepmixer.
Breng de soep terug aan de kook en schuim de soep af met een schuimspaan.
Proef en kruidt af met peper en zout.
Verdeel de radijs, zongedroogde tomaat en wat bieslook in de soepborden.
Schep de soep erin en serveer.

Smakelijk.

www.uiteigenkeuken.be

