

AARDPEER - PASTINAAKSOEP



Ingrediënten (voor 3 liter of 12 porties):

- 750 g pastinaak
- 750 g aardpeer
- 1,5 citroen
- 10 sjalotten
- 6 teentjes knoflook
- 3 liter water
- 6 vetarme kippebouillonblokjes
- peper, tijm en rozemarijn



Bereidingswijze:

- Doe het water in een grote kookpot samen met de kippenbouillonblokjes en laat dit doorkoken.
- Snij de sjalotten en de knoflook in stukken.
- Schil de pastinaak en de aardpeer en snij eveneens in stukken.
- Schik alles op een bakplaat met bakpapier en pers hierover de citroenen uit en breng op smaak met rozemarijn.
- Verwarm de oven voor 180°C en rooster de groenten gaar gedurende 20 minuten.
- Voeg de geroosterde groenten bij de bouillon en laat nog 5 minuten samen doorkoken.
- Mix de soep glad, werk af met tijm en peper een dien op met croutons. Croutons kan je gemakkelijk zelf maken door brood te roosteren in daarna in kleine blokjes te snijden. Dit is een pak gezonder en vetarmer dan de croutons die je koopt in de winkel.