



Wortel-pastinaaksoep met peterselie

Ingrediënten:

- 2 winterpenen (550 gram)
- 3 pastinaken (550 gram)
- 1 (rode) ui
- 1 teentje knoflook
- 1 liter water
- 2 vetarme groentebouillonblokjes
- 1/2 theelepel gemalen komijnzaad
- 1 theelepel kurkuma
- Peper
- Peterselie ter garnering

Bereidingswijze:

1. Breng het water aan de kook. Verkruimel de bouillonblokjes er in.
2. Plet de look. Pel de ui, schil de winterpenen en pastinaken en snijd alles in blokjes.
3. Voeg de groenten toe aan de bouillon. Doe ook het komijnzaad en de kurkuma erbij.
4. Kook 15 minuten op middelhoog vuur en roer regelmatig door.

Pureer de soep met de staafmixer.

Breng de wortel pastinaak soep op smaak met peper en garneer met de peterselie.