



Maaltijdsoep van pastinaak met kip en kerrie

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g boter of vloeibaar bakproduct
- 1 sjalot (gesnipperd)
- ½ el kerriepoeder
- ½ mtl komijnpoeder (djinten)
- 1 aardappel (geschild, in stukken)
- 2 pastinaken (in stukken, schoongeborsteld)
- 500 ml kippen- of groentebouillon
- 65 ml kookroom of demi crème fraîche
- 125 g gerookte kipreepjes
- 1 el platte peterselie (gehakt)
- 2 sneeën wit brood (geroosterd)

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de sjalotjes met de kerrie en komijn.
2. Voeg de aardappel en pastinaak toe en giet de bouillon erbij.
3. Kook zachtjes 20- 25 minuten en pureer de soep.
4. Voeg eventueel een scheutje water toe als de soep te dik is.
5. Roer de kookroom en kip erdoorheen.
6. Breng de soep op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie.
7. Snijd het geroosterde brood diagonaal door en serveer bij de soep.

TIP: Vervang de pastinaak door blokjes knolselderij. Gebruik ¼ el kurkuma in plaats van ½ el kerriepoeder.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: boodschappen.nl

