



Maaltijdsoep van pastinaak met rookworst

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 250 g pastinaak
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 el olijfolie
- $\frac{3}{4}$ blokje kippenbouillon
- $\frac{1}{2}$ rookworst
- 1 tl gemalen venkelzaad

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pastinaken en snijd ze in kleine blokjes.
2. Snijd de knoflook fijn en snipper de uien.
3. Verhit $\frac{1}{2}$ el olie in een soeppan op een middelhoge stand en fruit de knoflook met de ui 1 minuut.
4. Voeg de pastinaak toe en bak 3 min. mee.
5. Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en kook in 10 min. gaar.
6. Snijd intussen de rookworst in kleine blokjes.
7. Verhit de rest van de olie in een koekenpan op een middelhoge stand en bak de rookworst samen met het venkelzaad in 5 min. krokant.
8. Pureer de soep met de staafmixer glad.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Verdeel de soep over de kommen en schep de krokante rookworst erop.

* 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

