



Maaltijdsoep van pastinaak met peer en kerrie

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 25 g boter
- 1 kleine ui (gesnipperd)
- 1 tl kerriepoeder
- 200 g pastinaak (geschild, grof gesneden)
- 400 ml groentebouillon
- 200 g peer (geschild, in kwarten)
- 65 ml crème fraîche

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de ui en kerrie op middelhoge stand.
2. Voeg de pastinaak en bouillon toe, breng aan de kook en laat op een lage stand circa 15 minuten zachtjes koken.
3. Verwijder de klokhuizen van de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes.
4. Voeg $\frac{3}{4}$ van de peer toe aan de soep en kook nog 5 minuten.
5. Laat de soep iets afkoelen en pureer dan met een staafmixer.
6. Breng op smaak met zout en peper.
7. Verwarm de soep nog even en giet in de borden of kommen.
8. Verdeel de crème fraîche en de rest van de peer erover.

TIP: Lekker met geroosterd brood of met sesam-kaasstengels.

* 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

