



Maaltijdsoep van wortel en pastinaak

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 200 g pastinaken
- 500 g winterpeen
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 el milde olijfolie
- ½ groentebouillontablet
- 500 ml kokend water
- 4 g verse peterselie
- ½ citroen

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de pastinaak en winterpeen en snijd in stukken van 2 cm.
2. Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
3. Verhit de olie in een soeppan.
4. Fruit de ui 2 minuten.
5. Voeg de pastinaak, peen en knoflook toe en bak 5 minuten op middelhoog vuur.
6. Voeg het bouillonblokje en het water toe en breng met de deksel op de pan aan de kook.
7. Laat ca. 25 minuten met de deksel schuin op de pan op laag vuur koken.
8. Snijd ondertussen de peterselie fijn.
9. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
10. Haal de pan van het vuur, pureer de soep met de staafmixer glad.
11. Voeg eventueel extra water toe als de soep te dik is.
12. Breng de soep op smaak met peper, eventueel zout en citroensap.
13. Verdeel de soep over kommen en bestrooi met de peterselie en het citroenrasp.

TIP: Lekker met vers stokbrood.

****** 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: [ah.nl](https://www.ah.nl)

