

Ingrediënten voor 4 personen

1 el olijfolie 2 sjalotten 1 wortel
(ca. 150 g) 1 pastinaak (ca. 350
g) 1 stuk knolselderij (ca. 175 g)
1 stengel bleekselderij 1
laurierblaadje 30 g peterselie 125
ml slagroom 175 g
minichampignons 2 el olijfolie
extra vierge met witte
truffelaroma 4 sneetjes wit
casinobrood 1,5 l water 1 snufje
peper 1 snufje zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Wereld
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Pastinaak-truffelsoep met stercroutons

Pastinaak-truffelsoep is een heerlijk voorgerecht om met kerst te serveren en extra feestelijk door de stercroutons. Ook geschikt voor vegetariërs.

Hulpmiddelen

Staafmixer broodrooster uitsteekvorm ster (ca. 3 cm)

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een soeppan en fruit de sjalot, wortel en knoflook 3 min. aan zonder dat ze kleuren. Voeg de pastinaak en knolselderij toe en bak 2 min. mee. Voeg 1½ L water, de bleekselderij en het laurierblaadje toe. Breng de soep aan de kook. Sluit de pan af met een deksel, draai het vuur laag, kook de groenten zachtjes in ca. 10 min. gaar. 2. Pureer intussen de peterselie (houd iets achter voor garneren) in de hakmolen van de staafmixer. Voeg de slagroom toe en pureer in 1 min. tot er een lobbige wit-groene room ontstaat. Controleer tussendoor of de room dik genoeg is. Bewaar de peterselieroom in de koelkast tot gebruik. 3. Verwijder het laurierblaadje. Pureer de soep met de staafmixer totdat deze glad is, voeg de champignons toe en kook nog 5 min. Zet het vuur uit en roer de truffelolie erdoor. Breng de soep op smaak met zout en peper. 4. Rooster de sneetjes brood in de broodrooster goudbruin. Steek met de uitsteekvorm sterretjes uit het brood. 5. Schep de soep in 4 diepe borden. Maak een swirl van peterselieroom erop. Verdeel de croutons over de soep. Bestrooi met de rest van de fijngehakte peterselie.

Serveertips

1464841

