

Ingrediënten voor 6 personen

3 pastinaken (350 gram) geschild
in blokjes 1 flinke ui gepeld en
gesnipperd 1 teen knoflook
gepeld en gesnipperd 2 cm verse
gementer geschild en gesnipperd 1
gele biet geschild en in blokjes 1
granny smith appel geschild,
klokhuus verwijderd en in stukjes
stuk prei in ringen circa 300 gram
2 groente bouillonblokken 1 1/4
liter water peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Wereld
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Pastinaaksoep met gele biet, appel en prei...

De soepmonstertjes van onze dochter zijn weer in aantocht. Ik wilde hen niet alweer tomatensoep voorschotelen en nam eens voor het gemak een kant en klaar pakket voor pastinaaksoep. Snel gemaakt en heel erg lekker. Echt een gezond groente- vitaminebommetje en dat kunnen we in deze periode wel gebruiken

Hulpmiddelen

Grote soeppan, snijplank en mes

Bereidingswijze

Verwarm wat olie in de soeppan en smoor de ui, knoflook , prei en de gementer even een vijftal minuutjes op een zacht vuurtje. Voeg de appel, pastinaak en de gele biet toe en smoor deze groente mee onder geregeld omscheppen ongeveer 8 minuten zachtjes mee. Voeg dan het hete water met de bouillonblokken toe , roer alles even door en laat de soep 15- 20 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan. Pureer de soep serveer in voorverwarmde kommen of borden en strooi er wat versnipperde peterselie over.

