

AARDAPPEL/PASTINAAKSOEP

Nodig:

1 kg aardappelen
2 pastinaken
1 winterwortel
1 prei
2 tenen knoflook
2 groentebouillontabletten
1 liter water
Zout en peper, wat koriander
Olijfolie
Crème fraiche
melk

Bereiding:

Schil de aardappelen en pastinaken en snijdt ze in kleine blokjes. Was de winterwortel en de prei en snijdt die ook in reepjes. Pel de knoflook. In een hoge pan, in olijfolie aardappelen, pastinaak, prei, winterwortel en knoflook ongeveer 5 minuten aanfruiten.

Kook ondertussen 1 liter water en los er 2 groentebouillontabletten in op. Doe na 5 minuten de bouillon bij het aardappelmengsel en laat in het ongeveer 25 minuten gaar koken.

Maak er in de blender of met de staafmixer een gladde soep van. Zonodig nog op smaak maken met wat zout en peper. Als de soep te dik is, kun je er wat melk aan toevoegen en als laatste een lepel crème fraiche er doorheen roeren.

Lekker hierbij is boerenbrood met kaas of ham.

Deze soep kun je als hoofdmaaltijd eten.