

Carl en Rudy

Pastinaaksoep met granola 13/11/23

Uien 4 st  
Prei 4 st  
Pastinaak 2 st  
Kippenbouillon breng ik mee  
Room 400 ml  
Krulpeterselie 1 bosje  
Gemengde zaden 200 gr  
Notenmengeling 200 gr  
Venkelzaad 4 kl  
Italiaanse kruiden 4 kl  
Honing 4 kl  
Zwartepeper  
Zout  
Parmezaan geraspt 8 el  
Olijfolie

Ui en preiwit aanstoven

Pastinaak wassen en schillen, (enkele schillen apart houden om te frituren)

Snij Pastinaak in blokjes en stoof even mee met ui en prei.

Schenk bouillon erbij kruid af met pezo en kook gaar.

Hak de noten en grof, voeg honing toe en rooster in een pan met scheutje

Olijfolie, zet het vuur uit en voeg parmezaan toe en kruid met pezo en schep

Nog een paar keer om het los te maken.

Mix de bouillon en voeg room toe

Serveer met gehakte peterselie, granola en gefrituurde schillen.