

## Soep

### Pastinaak preisoep

#### Door

09/12/2019 - Carl en Rudy

#### Foto



LOOK	1,5 BOLLEN
OLIJFOLIE	18 EL
PASTINAAK	12 ST
PREIWIT	8 ST
TIJMBLAADJES	4 EL
LAURIER	6 BLAADJES
GROENTEBOUILLION	3 LITER
HAZELNOTEN	50 GR

Besprenkel de lookbollen met olijfolie en wikkel in alufolie plaats in de oven op 200°C en gaar in 40 min. zacht en pers de pulp uit de vliesjes.

Snij twee pastinaken in dunne jullienne 2 a 3 mm en kruid met pezo, spreid uit bakpapier en besprenkel met olie. bak krokant bruin en laat uitlekken op keukenpapier.

Verwarm 6 el olie en voeg de thym blaadjes toe en neem van het vuur.

Smoor de prei olijfolie +- 20 min en voeg dan de pastinaak en laurier toe bak +- 2 min mee. voeg dan de groentebouillion toe laat opkoken +- 30 min. verwijder de laurierblaadjes en pureer de soep met de staafmixer en roer dan de lookpuree eronder. Breng op smaak met pezo.

Rooster eventueel de grof gestamte hazelnoten en schep deze bovenop op de soep samen met de krokante pastinaak slierten. Besprenkel met wat thym olie en serveer.