

Pastinaaksoep met rammenas

Soep

Ingrediënten (4 personen)

2 pastinaken
1 rammenas
1 prei
1/2 plantje platte peterselie
1 ui
1 dl lichte room
1 L groentebouillon (2 blokjes opgelost in 1 L heet water)
1 eetl. olijfolie
1 koffiel. kurkuma
zwarte peper (molen)

Vorbereiding (10 min.)

- Schil de pastinaken en de rammenas. Snij alles in stukken.
- Snij de prei en de ui in stukken.
- Snipper de peterselie fijn.

Bereiding (25 min.)

- 1 Verhit de olijfolie in een kookpot en bak de ui glazig. Voeg de groenten toe en laat 2 min. stoven.
- 2 Giet er de bouillon bij, dek af en laat 20 min. koken.
- 3 Mix de soep en kruid met de kurkuma en zwarte peper. Voeg de room toe.

Afwerking

Serveer de soep in diepe borden. Werk af met peterselie en wat zwarte peper.

Voedingswaarde per persoon
(op basis van de ingrediëntenlijst)

Energie	189 kcal	Vetten	9,3 g
Eiwitten	5,2 g	Koolhydraten	19,9 g



Origineel met wintergroenten