

Pastinaak en venkelsoep

INGREDIËNTEN

700 g pastinaken
1 venkel
1 el ahornsiroop
1,5 liter groentebouillon
2 teentjes knoflook
1 bruine ui
30 g boter
2 el olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de pastinaak en hak in bite-sized stukken.
2. Snijd de ui in blokjes en de venkel in bite-sized stukjes.
3. Bak de ui op laag-middelhoog vuur in boter en olie voor ongeveer 3 minuten of tot ze zacht en doorschijnend zijn – doe het langzaam zodat ze echt zacht en sappig worden zonder te snel bruin te worden.
4. Voeg de venkel, pastinaken, ahornsiroop en zout toe en bak nog eens 3 minuten.
5. Giet de groentebouillon erbij en kook 15-20 minuten of tot de groenten zacht zijn.
6. Mix tot een gladde massa met een staafmixer of blender (vergeet niet om de stoom eruit te laten terwijl je mixt), proef en breng op smaak met zout en peper als dat nodig is en serveer.

Eet smakelijk!