

Soepen



voor ± xx personen



PASTINAAKSOEP MET VENKEL EN GEMBER

3 biologische pastinaken	1 stukje gember (2,5 cm)
1 biologische venkel	2 biologische groentebouillonblokjes
1 biologische rode ui	1 eetlepel biologische olijfolie
1 teentje biologische knoflook	vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Spoel de pastinaken schoon onder stromend water. Snij de pastinaken daarna in grove stukken. Verwijder dan de onder- en bovenkant van de venkel en snij ook deze in stukken. Zet dit even aan de kant. Maak dan de rode ui, de knoflook en de gember schoon en snij deze ook in grove stukken. Verhit nu de olijfolie in een soeppan en voeg de rode ui, de knoflook en de gember toe. Fruit dit even aan en voeg dan ook de stukken pastinaak en venkel toe. Bak dit ongeveer 5 minuten aan en schep het regelmatig om. Voeg dan 1 liter water toe en de groentebouillonblokjes. Breng dit aan de kook en laat de soep ongeveer 20 minuten zachtjes doorkoken. Haal dan de pan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Maak de soep op smaak met wat vers gemalen peper en zout.