

Ingrediënten

wortelen	500 g
pastinaken	500 g
uien (gebakken)	1 zakje
uien	2
kip bouillonketeltje	2.5 l
room	2 dl
boter (of olie)	
kurkuma (afgestreken)	1 tl
korianderpoeder	1.5 tl
verse koriander	
peper	
zout	



Recept

- 1 Schil de wortelen en de pastinaken en snij ze in stukken. Pel en snipper de uien.
- 2 Stoof de groenten aan in een nootje boter of een koffielepel olie. Blus met de kippenbouillon. Doe er het korianderpoeder en de kurkuma bij. Kruid met peper en zout. Laat ongeveer 20 minuten zacht koken. Mix de soep en breng ze weer tot tegen de kook aan.
- 3 Doe er de room bij. Roer mooi glad. Lekker met: gebakken uitjes (in zakjes te koop in het warenhuis). Voor wat meer kleur kunt u er verse koriander over strooien.

Bron

Libelle *lekker*

<https://www.libelle-lekker.be/bekijk-recept/53/wortel-pastinaaksoep-1>

Info Martine Lycke

1 grote ui
3 wortelen (500g)
2 pastinaken (500g)
Aanstoven in 1 el boter en olijfolie

2,5 l water
+ 5 kippenbouillonblokjes
+ 1 kl kurkuma
+ 1,5 kl korianderpoeder
30 minuten laten pruttelen
Mixen
1 potje room toevoegen
Opdienen met gedroogde uitjes

Fotos

