

Pastinaakwortelsoep

Hoofdgerecht voor 2 personen, 45min

Van de Streekmolen:

- 400 gram pastinaak
- 300 gram winterpeen

En verder:

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 limoen
- 1 eetlepel komijn (gemalen)
- 1 blokje groenten bouillon
- 2 laurierblaadje
- 160 gram linzen (blikje)

Verwarm de oven voor op 180°C. Schrap de pastinaken en winterpenen schoon en snijd er grove stukken van. Pers de teentjes knoflook. Neem een ovenschaal en leg de wortel en pastinaak er in. Schenk er wat olijfolie over heen en meng het door elkaar. Snijd de limoen door en knijp het vocht boven de ovenschaal uit. Strooi de komijn over de groenten en meng alles goed door elkaar. Zet de schaal in de oven en rooster de groenten ongeveer 30 minuten. Pel in de tussentijd de ui en snijd het fijn. Verhit in een soeppan de olijfolie en fruit hierin de ui. Voeg twee blaadjes laurier toe. Schenk één liter gekookt water toe aan de pan, los hierin het bouillonblokje op en breng het aan de kook. Voeg de linzen toe. Haal de groenten uit de oven en voeg ook deze toe. Laat het geheel 5 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer en serveer het met het brood uit de Streekmolenkrat.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>