

Pompoen-pastinaak soep (basis)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 2 pastinaken

En verder:

- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- ¾ liter groentebouillon
- 1 rode peper
- 1 flesje kookroom

Schil de ui en snipper deze. Snijd de pompen in parten, verwijder de schil en snijd er vervolgens blokjes van. Schil de pastinaken en snijd het in blokjes. Maak de rode peper schoon en snijd deze fijn. Verhit in een soeppan wat olie en fruit hierin de gesnipperde ui en voeg er een geperst teentje knoflook aan toe. Voeg na een paar minuten de blokjes pompoen en de pastinaak toe. Laat het op een laagvuur ongeveer 5 minuten rustig garen. Voeg dan de groentebouillon toe en het fijngesneden pepertje toe. Voeg naar smaak wat zout en versgemalen peper toe. Laat het geheel 30 minuten rustig doorkoken. Pureer de groenten daarna met een staafmixer of in een keukenmachine. Voeg als laatste de kookroom toe en laat de soep nog ongeveer 5 minuten goed warm worden. Serveer de pompoen-pastinaaksoep met een dikke plak brood. Smakelijk eten.

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