



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Winterpeensoep

Hoofdgerecht voor 2 personen, 40min

Van de Streekmolen:

- 500 gram winterpeen
- 4 plakken roggebrood
- Pestokaas

En verder:

- 4 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 4 zongedroogde tomaten (op oliebasis)
- 1 liter groentebouillon
- 75 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 220°C Schrap de winterpenen schoon onder stromend water. Halveer de penen in de lengte en snijd er plakjes van. Leg de peen op een bakplaat met bakpapier, sprenkel de helft van de olijfolie er over, strooi er zout en peper over en zet de bakplaat in de voorverwarmde oven. Bak de winterpeen ongeveer 20 minuten. Zet een soeppan op het vuur met daarin de overgebleven olijfolie. Pel en snipper de ui en snijd de zongedroogde tomaten in fijne stukjes. Fruit de gesnipperde ui in de olijfolie en voeg al de ui glazig ziet, de zongedroogde tomaatjes toe. Haal de winterpeen uit de oven en bak deze 2 minuten mee met de ui en tomaat. Schenk de groentebouillon in de pan en kook de soep ongeveer 15 minuten. Pureer de soep met een staafmixer tot de gewenste gladheid van de soep. Serveer de winterpeensoep met roggebrood met pestokaas. Eet smakelijk.

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