



KRUIDIGE PASTINAAKSOEP

NODIG

- 1 ui gesnipperd
- 1 teen knoflook geperst
- 2 pastinaak, geschild en in blokjes
- 1 klont boter
- 1 el olijfolie
- 1 tl komijn*
- 1 tl kaneel*
- 2 tl kurkuma*
- 1 tl kerriepoeder*
- 1 el gemberpoeder*
- snufje nootmuskaat*
- 1,5 liter bouillon
- peper en zout naar smaak

- **je kunt ook kiezen voor 3 el curry madras kruiden*

DOEN:

1. Fruit de ui in een soeppan met boter en olie. Voeg de knoflook en de kruiden toe, laat glazig worden.
2. Bak de blokjes pastinaak even aan in de pan en voeg vervolgens de bouillon toe.
3. Laat een uur op zacht vuur staan zonder deksel op de pan.
4. Haal van het vuur en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Smakelijk eten!



MET
PIT!

WWW.BONAPETIT.NU