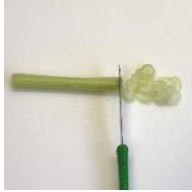


# Pastinaak soep

## Wat heb je nodig

200 gram pastinaak  
1 stengel bleekselderij  
1 sjalotje  
2 teentjes knoflook  
½ appel

500 ml water (kokend)  
1 groentebouillon tablet  
3 eetlepels kookroom  
1 eetlepel olie



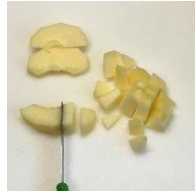
Snijd de uiteinden van de bleekselderij af.  
Was de bleekselderij onder de koude kraan.  
Snijd de bleekselderij in dunne plakjes.



Schil de pastinaak met een mesje of dunschiller.  
Snijd de pastinaak in plakken.  
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden er af.  
Snijd het teentje knoflook in stukjes.  
Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.



Schil de halve appel, haal het klokhuis eruit.  
Snijd de appel in kleine stukjes.  
Verbrokkel de bouillontablet in een maatbeker.  
Schenk het kokende water erbij.



Zet een grote pan op de kookplaat en doe de olie erin.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Doe de ui, knoflook, bleekselderij en pastinaak in de pan.  
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Schenk de bouillon in de pan en breng het aan de kook.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe het deksel op de pan.  
Laat het 20 minuten zachtjes koken.



Zet de pan op een onderzetter op het werkblad.  
Pureer de soep met de staafmixer.  
Doe de kookroom erbij en mix het er door.  
Roer het citroensap er door en dien de soep gelijk op.