

# PASTINAAK

## Vanille-pastinaaksoep

### Benodigdheden

voor 2 personen

- 250 gram pastinaak
- 5 gram boter
- 0.5 eetlepel witte wijn
- 0.5 vanillestokje
- 100 milliliter melk
- 100 milliliter kookroom
- 450 milliliter water
- 0.5 bosje bladpeterselie
- 15 eetlepel olijfolie extra vierge
- 0.5 bosui
- 200 gram kruimige aardappel
- 0.5 Wellant appel
- 1 tablet groentebouillon

### Aan de slag

**Stap 1:** Schil en snijd de pastinaak in gelijke stukken. Schil en snijd de appel en aardappels in blokjes.

**Stap 2:** Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit.

**Stap 3:** Verwarm een klontje boter in een diepe pan en bak de pastinaak, appel en aardappels circa 5 minuten. Schenk de witte wijn erbij en laat circa 1 minuut indampen.

**Stap 4:** Voeg het vanillemerg, het leeg geschraapte vanillestokje en de bouillonblokjes toe. Schenk de melk, kookroom en het water erbij. Breng het geheel aan de kook en kook in circa 15 minuten gaar.

**Stap 5:** Haal het vanillestokje eruit en pureer de soep met een staafmixer. De soep hoeft niet helemaal glad te zijn. Breng de soep op smaak met een beetje versgemalen peper. Snijd de bosui in ringetjes en roer door de soep.

**Stap 6:** Pluk de peterselie. Pureer in een hoge kom de peterselie en de olijfolie met een staafmixer. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

**Stap 7:** Schenk de soep in soepkommen en druppel de peterselie-olie erover.

