

PASTINAAKSOEP MET APPEL EN SHERRY

Land: Brits

Maaltijd: Kerst

Porties: 4 personen

Bereidingstijd: 35 minuten + 40 min. kooktijd

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 4 cm verse gember
- 500 gram pastinaak
- 1 appel (bijv. elstar)
- 1 scheut sherry
- 1 tl tijm
- 750 ml groentebouillon
- 100 ml slagroom (of sojaroom (vegan))
- 40 gram blanke amandelen

extra nodig

- staafmixer of blender

WAT GA JE DOEN

Snippet de ui en hak de knoflook fijn. Schil de gember en hak fijn. Schil de pastinaken en de appel en snijd alles in blokjes.

Verhit een beetje olie in een soeppan. Fruit hierin de ui, knoflook en gember een paar minuten aan. Voeg dan de pastinaak- en appelblokjes toe, samen met een (flinke) scheut sherry. Voeg ook de tijm en groentebouillon toe. Breng verder op smaak met een beetje peper (bij voorkeur witte peper).

Laat de soep op laag vuur met het deksel op de pan ongeveer 30-40 minuten pruttelen tot de pastinaakblokjes helemaal zacht zijn en je er met een mes zo doorheen glijdt.

Pureer de soep glad met de staafmixer of blender. Voeg de room aan de soep toe, zorg dat de soep nu niet meer aan de kook komt, anders kan de room gaan schiften. Als de soep nog te dik is, voeg je wat heet water toe. Proef of je de soep zo goed van smaak vindt, voeg eventueel extra peper of zout toe.

Hak de amandelen in stukjes. Rooster ze kort in een droge koekenpan tot ze bruin verkleuren.

Bestrooi de pastinaaksoep met de amandelstukjes en serveer.

TIPS

- Je kunt de soep prima al een dag van tevoren bereiden. Warm voor het serveren weer op, zorg dat de soep niet aan de kook komt (hij moet niet gaan borrelen).
- Voor een vegan soepje, vervang je de slagroom door sojaroom.
- Met de hoeveelheid die staat aangegeven voor 4 personen, heb je ieder een kop soep. Ga je veel gangen eten, dan kun je met 6 personen van deze hoeveelheid eten. De soep kan ook prima als hoofdgerecht dienen, met een broodje erbij is deze hoeveelheid dan geschikt voor 2-3 personen.

MENUSUGGESTIE – EUROPEES KERSTMENU

Pastinaaksoep met appel en sherry

*

Boeuf bourguignon & aardappelpureegratin

*

Panna cotta met rood fruit