

Pastinaaksoep

Ingrediënten voor een kookpot :

- +/- 12 pastinaken
- 3 grote paprika's
- +/- 3 selders
- +/- 3 ajuinen
- 4 eetlepels olie
- zout
- peper
- rozemarijn
- look
- bouillonblokje

Bereidingswijzen :

1. was, schil en snijd de groenten.
2. Bak de groenten in een kookpot.
3. Voeg de kruiden toe naar smaak.
4. Voeg water toe aan de groenten tot deze net onder staan.
5. Laat de soep koken tot de pastinaak gaar is.
6. Mix de soep.
7. Laat nog even nakoken.

