

1 Romige pastinaaksoep 30 personen



- 3 kg Biologisch pastinaken
- 6 middelgrote uien
- 3 x 6 cm gember
- 6 tl mierikswortelpasta
- 5 liter groentebouillon
- olijfolie
- zout en peper
- 5 dl room
- bosje peterselie

Keukenspullen

- groenteborsteltje, staafmixer, snijplank, keukenmes, schilmes, grote soeppan, schaar

Bereiden

1. Boen de pastinaken schoon met het groenteborsteltje en snij ze in stukken van 2 cm.
2. Snijd de uien in parten en schil de gember, snij deze in kleine stukjes.
3. Fruit de uien met de gember in een beetje olijfolie in de soeppan.
4. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook. Voeg de pastinaken toe.
5. Pureer de soep met de staafmixer als de pastinaken gaar zijn, na ongeveer 15 min.
6. Voeg dan de room toe aan de soep. Verwarm de soep en breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in de borden.
7. Serveer de soep met de fijn geknipte peterselie.