

Pastinaaksoep met mosterd

Benodigheden 10 personen

- 6 stuk(s) pastinaak
- 3 eetlepel (s) mosterd (dijon, boeren mosterd of naar eigen keuze)
- 400 gr uitgebakken uitjes (fijn gesneden)
- 3 liter bouillon (groenten)
- halve bol knoflook (circa 6 teentjes)
- 3 uien
- 5 theelepels peterselie (fijngenhakt)
- Ruime hoeveelheid olijfolie
- Sojaroom naar smaak

Bereiding

1. Schil de pastinaak en snij deze in blokjes of in dunne plakken.
2. Maak de knoflook schoon en plet deze met een hakmes.
3. Verwijder de vellen en snijd de uien in 4 stukken.
4. Giet de olijfolie in een pan en wacht tot deze heet is.
5. Fruit de ui en de knoflook hier kort in.
6. Giet vervolgens het kokende water erbij en de bouillonpoeder.
7. Gooi de pastinaak erbij en laat dit ongeveer een kwartier koken.
8. Snijd ondertussen de spekblokjes extra fijn en bak deze uit in koekenpan.
9. Schep met een schuimschaaf de pastinaak, ui en knoflook uit de pan en doe ze in uw blender of gebruik een staafmixer. De echte buitenkok doet het natuurlijk met een passeerzeef.
10. Doe de peterselie en mosterd erbij.
11. Pureer alles fijn.
12. Giet de gepureerde soep terug in de pan bij de overige bouillon en roer een keer door.
13. Roer de peterselie door de soep.
14. De soep mag ook nog even pruttelen maar kan ook meteen worden gegeten.
15. Eventueel een beetje room toevoegen als u een mildere smaak eraan wilt.
16. Doe de spekjes in de soep of serveer de soep met de spekjes in een los schaaltje (voor de vegetariërs).
17. Eet smakelijk!