

Pastinaaksoep met appel en kerrie



Benodigheden 12 personen

- 2000 gram pastinaak, geschild en in blokjes
- 4 uien fijngehakt
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 4 el kerrie poeder (mild of sterk, afhankelijk van wat je lekker vindt)
- 4 appel (bv goudrenet), geschild en in blokjes
- 2000 ml plantaardige bouillon (bv groente- of uienbouillon)
- plantaardige olie
- zout & peper
- Optioneel: peterselie

Bereiding

1. Verhit de olie in een grote pan boven een houtvuur. Bak hierin de ui glazig (ongeveer 5-7 minuten) en voeg vervolgens de knoflook en de kerriepoeder toe en bak voor nog een minuut.
2. Voeg de pastinaak toe en roerbak alles voor een paar minuten tot de pastinaak begint te verkleuren en doe dan de appel erbij en de bouillon erbij.
3. Laat alles op laag vuur gaar worden (roer zo nu en dan), zo'n 20 minuten. Even laten afkoelen en pureren een stamper.
4. Druk de soep door een paseerszeef en verwarm daarna alles nog even door en door.
5. Op smaak brengen met zout en peper en indien gewenst nog wat kerriepoeder toevoegen (elke kerriepoeder mix is weer anders dus vooral proeven).
6. Voeg een paar blaadjes peterselie en de appel toe voor de garnering