

Pastinaaksoep met gember

Benodigheden 10 personen

- 2 eetlepel olijfolie
- 30 g boter
- 2 grote uien, fijngesneden
- 4 teentjes knoflook, fijngesneden
- 8 cm gember, geschild en fijngesneden
- ½ theelepel kardemompoeder
- ½ theelepel komijnpoeder
- ½ theelepel cayennepeper
- 1 kg g pastinaak, geschild, in blokjes van 1 cm
- 1600 ml groentebouillon
- 400 ml volle melk

voor eroverheen

- 4-6 eetlepels geschaafde amandelen of pompoenpitten
- 2-4 eetlepels slagroom of dikke, volle yoghurt

Bereiding

1. Verhit de olijfolie en boter in een pan op middel laag vuur en fruit de uien even aan, tot deze zacht en glazig is.
2. Voeg de knoflook, gember, kardemom, komijn en cayennepeper toe en roer een paar minuten door. Doe de pastinaken erbij en roer tot ze goed bedekt zijn met de specerijen. Laat het even (licht) aanbakken.
3. Schenk vervolgens de bouillon erbij, breng op smaak met zout en peper en laat sudderen tot de pastinaak erg zacht is - ongeveer 15 minuten.
4. Laat wat afkoelen en pureer de soep met een pureerzeef of met een staafmixer, tot deze glad is.
5. Doe de soep terug in de pan, voeg de melk toe en eventueel extra zout en peper.
6. Warm zachtjes weer op - als de soep te dik is, kun je hem verdunnen met wat heet water.

Rooster, terwijl de soep opwarmt, in een droge gietijzeren koekenpan de amandelen of pompoenpitjes tot ze net beginnen te kleuren.

Dien de soep op in voorverwarmde kommen met een scheutje slagroom of yoghurt en de geroosterde amandelen eroverheen gestrooid. Maak af met een draai aan de pepermolen.