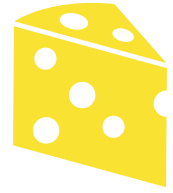


PASTINAAKSOEP

met hazelnoten en truffelolie



Recept :

1. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem;
2. Doe de ui in de pan en fruit in ca. 4 minuten glazig;
3. Voeg de knoflook toe en bak 2 minuten mee;
4. Voeg de pastinaak, de aardappels, de melk en de bouillon toe en breng aan de kook;
5. Zet het vuur laag en laat ca. 15 minuten koken tot de pastinaak en aardappels zacht zijn;
6. Breng de soep op smaak met zout en peper en voeg tevens 2 eetlepels truffelolie toe;
7. Pureer de soep in de blender of met de staafmixer tot een gladde soep;
8. Zet de pan op laag vuur en houd warm;
9. Bak in een koekenpan de batonreepjes knapperig;
10. Voeg de hazelnoten toe en bak ze 1 minuut mee tot ze goudbruin kleuren;
11. Schep de soep in de kommen en garneer met het batonmengsel;
12. Verdeel er een beetje peterselie overheen en besprenkel met de overige truffelolie;
13. Lekker om te serveren met knapperig ciabattabrood.

Eet Smakelijk!

Benodigdheden :

voor acht personen

- 75 gram **BOTER**
- Twee gesnipperde **UIEN**
- Drie teentjes geperste **KNOFLOOK**
- 850 gram geschilde, grof gesneden **PASTINAAK**
- 600 gram geschilde, grof gesneden **AARDAPPELS**
- 500 milliliter **VOLLE MELK**
- Eén liter **KIPPENBOUILLON**
- Een snufje **ZOUT EN PEPER**
- Vier eetlepels **TRUFFELOLIE**
- 150 gram **BACONREEPJES**
- 80 gram grof gehakte **HAZELNOTEN**

Tip :

Tot en met stap zeven kun je eventueel tot twee dagen van tevoren uitvoeren. Verwarm de soep in dat geval voor het serveren op laag vuur en ga vervolgens verder bij stap acht.