



Thermomix Pastinaaksoep

Ingrediënten

- 2-3 pastinaak
- 2 middelgrote aardappelen
- 1 ui
- 10 gr olijfolie
- peper
- zout
- nootmuskaat
- schepje kippenbouillon (of groentebouillon voor vegetarische soep),
- afwerking groen blaadje als waterkers - bieslook...

Instructies

- Voeg de ui toe aan de mengbeker 5 sec / snelheid 5
- schraap naar beneden, voeg 10 gr olijfolie toe 3 min/100 graden/snelheid 1
- Voeg de pastinaak en aardappelen toe (geschild en grof gesneden) 5 seconde / snelheid 5
- schraap naar beneden voeg water toe tot de massa onderstaat en voeg de bouillon toe 15 min/100 graden/snelheid 1
- 2 min / snelheid 10
- kruid met peper, zout en nootmuskaat en voeg water toe tot de gewenste dikte
- werk af met groen blaadje

