



# Pastinaaksoep met kerrie



## Ingrediënten (voor 8 personen)

- 5 pastinaken
- 2 prei (alleen het wit)
- Kerriepoeder (1 stevige eetlepel)
- 1,5 l groentebouillon (eventueel zelf te maken of in bokaal)
- 200 ml room
- Olijfolie
- Frituurolie
- Peper
- Zout
- Eventueel een mespuntje pili pili

## Bereiding

- Schil 4 pastinaken en snij ze in stukjes
- Maak de prei schoon en snij hem in ringen
- Stoof ze samen in de olijfolie
- Bestrooi met kerriepoeder en roerbak
- Giet de bouillon bij de groenten en breng aan de kook

- Laat 20 minuten zachtjes sudderen
- Mix de soep
- Schil de 5<sup>de</sup> pastinaak en snij ze in FLINTERDUNNE plakjes
- Frituur ze tot chips (goudbruin)
- Laat ze uitlekken op keukenpapier
- Doe de room bij de soep zonder de soep te laten koken
- Breng op smaak met peper, zout en pili pili
- Schep de soep in de borden en werk ze af met de pastinaakchips. Serveer lmeteen