



PASTINAAK SOEP MET KORIANDER EN RUCOLA

(OFTEWEL PETERSELIE WORTEL)

NODIG:

1 GROTE PASTINAAK (GERASPT)

1 ¼ A 1 ½ LTR WATER

BORRELGLAS RIJSTROOM

1 VEGA BOUILLONTABLET

10 GR KORIANDER (VERS)

1 THEELEPEL KURKUMA

¼ THEELEPEL PEPER

2 EETLEPELS OLIE

10 GRAM KORIANDER

½ THEELEPEL GEMALEN CARDAMOM + 1/2 THEELEPEL GEMALEN KUMMEL

BEETJE ZOUT (NAAR SMAAK)

BEREIDEN:

- 1. RASP DE PASTINAAK**
- 2. DOE IN DE PAN MET WATER**
- 3. BOUILLON TABLET ERBIJ**
- 4. KURKUMA EN KUMMEL EN CARDAMOM ERBIJ**
- 5. PEPER EN OLIE ERBIJ**
- 6. RIJSTROOM ERBIJ**
- 7. AF EN TOE GOED ROEREN EN EEN HALF UUR LATEN KOKEN**
- 8. HAAL VAN HET VUUR EN ZET DE SNIJMIXER EROP, TOT HET ROMIG QUA STRUCTUUR IS.**
- 9. KNIP DE KORIANDER ER VOEG TOE IN DE WARME SOEP**
- 10. KNIP DE RUCOLA FIJN EN VERDEEL OVER DE BORDEN**
- 11. SCHEP DE SOEP EROVER**

DEZE SOEP HEEFT EEN DIEP REINIGENDE WERKING OP HET HERSENWEEFSEL.

