

## WORTEL PASTINAAK SOEP MET LOOKKORSTJES



- 3 Uien
- 600 gr Wortelen
- 1 stuk Knolselder
- 2 Pastinaken
- 2 teentjes Look
- 2 l Vleesbouillon
- Room
- boter en olie Pezo
- LOOKKORSTJES 5 sneden Brood 4 el Olijfolie 2 teentjes Look
- 1 el Verse Tijn

### BEREIDINGSWIJZE

Alle groenten kuisen, wassen en in stukken snijden. Boter verhitten, ui fruiten. Rest van de groenten toevoegen en even laten stoven. Bouillon toevoegen en 30 min laten koken. Soep mixen, even laten doorkoken en op smaak brengen

### LOOKKORSTJES

Brood in blokjes snijden. Olie verhitten en brood toevoegen en knapperig laten bakken en gesnipperde look toevoegen. Laten uitlekken en kruiden met pezo en tijn.

Soep in borden scheppen en afwerken met druppeltjes room en korstjes.