Weydeland
VAN DE KAASBOER DIE JE KENT

PASTINAAKSOEP
MET WEYDELAND 48+ JONG BELEGEN

Boodschappen

Bereiden: 35 min.

Voor 4 personen
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 10 g tijm
- 500 g pastinaken
- 2 el olijfolie
- 500 ml groentebouillon
- 150 g Weydeland 48+ Jong Belegen
- 4 eetlepels tapenade tricolore
- Zout, peper

Je maakt het zo

Snipper de ui en de knoflook en ris de blaadjes tijm van de takjes. Schil de pastinaken en snijd ze in blokjes van 2 bij 2 cm. Verhit de olie in een soeppan en fruit de ui en de knoflook aan op middelhoog vuur. Voeg na 2 minuten 2/3e van de tijm en de blokjes pastinaak toe. Bak het geheel zo'n 6 minuten, tot de pastinaak bruin kleurt aan de randjes. Voeg de groentebouillon toe, roer goed door en laat 15 minuten koken. Rasp ondertussen de kaas. Gebruik een staafmixer om de soep tot een romige massa te pureren. Voeg 100 gram van de kaas toe en zout en peper naar smaak. Schep de soep in vier kommen, strooi in iedere kom een beetje extra kaas en de rest van de tijmblaadjes. Schep ten slotte in ieder kom een eetlepel tapenade. Serveer de soep met ciabatta brood. Ook lekker in combinatie met het Pull Apart Bread.