



Roemenië

Supa de mere si pastarnac

Appelsoep met pastinaken

30 g boter
1 ui, gesnipperd
700 g pastinaak, in schijfjes gesneden
1 grote appel, geschild en in stukken gehakt
1½ l. groentebouillon (mag natuurlijk best van een blokje)
150 ml slagroom
zout en versgemalen zwarte peper
24 blaadjes salie
2 eetlepels olijfolie
12 sneetjes stevig, donker brood

Laat de boter smelten in een grote pan. Doe er de ui, pastinaak en appelstukjes in, dek het af en bak het op een laag vuur gedurende 10 minuten. Af en toe even roeren.

Doe er de bouillon bij, samen met 4 salieblaadjes. Breng het aan de kook, dek het af en laat het 40 minuten zachtjes koken, totdat pastinaak zacht genoeg is om te worden gepureerd.

En dat is de volgende stap: verwijder de salieblaadjes en pureer je soep met een staafmixer.

Roer nu de room door de soep en warm hem heel zachtjes door. Kruiden met zout en peper.

Verhit ondertussen de olie in een kleine koekenpan. Doe er een paar blaadjes salie in, en laat ze 2 minuten bakken. Haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe nu een paar sneetjes brood in de pan en bak ze eventjes aan allebei de kanten.

Serveer de soep samen met het warme brood, gegarneerd met een paar blaadjes salie.