



## Tsjechische Republiek

### **Pastináková polévka**

*Soep van pastinaken*

50 gr. boter  
400 gr. pastinaken  
½ l. groente- of kippebouillon  
1 flinke ui  
1 teentje knoflook  
1½ dl. volle melk  
1 el. bloem  
1 tl. (zoet) paprikapoeder  
zout en peper

Schil de pastinaken en rasp ze of snij ze klein. Snipper de ui en bak ze samen met de pastinaken in de hete boter glazig. Rasp er dan de knoflookteen boven en laat dat nog een minuutje meebakken.

Nu strooi je er de bloem overheen. Roer goed door tot alles is opgenomen. Nu kan er de theelepel paprikapoeder bij en dan al roerend en met kleine beetjes tegelijk de melk. Blijf roeren en zorg dat de melk steeds wordt opgenomen door de bloem. Als de melk op is ga je verder met de bouillon.

Laat de soep nu zachtjes koken tot de pastinaken zacht zijn. Dan ga je er met de staafmixer op los. Breng de soep ten slotte op smaak met zout en peper en bestrooi het voor het opdienen met fijngehakte bieslook.