

Pastinaaksoep met crunchy ham

Een heerlijk winters soepje met pastinaak en courgette. De krokante ham voegt wat bite toe. Lekker als voor- of tussengerecht of als maaltijdsoep met wat brood erbij.

Menugang:	Voorgerecht
Type gerecht:	Hartig
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	45 minuten

Een heerlijk winters soepje met pastinaak en courgette. De krokante ham voegt wat bite toe. Lekker als voor- of tussengerecht of als maaltijdsoep met wat brood erbij.

Bereidwijze

1. Snijd de courgette in blokjes. Schil de pastinaken en aardappel met een dunschiller en snijd in blokjes. Snipper de ui en maak de knoflook schoon.
2. Verwarm een flinke scheut Betis Bakolijfolie geel in een soeppan. Fruit de gesnipperde ui. Pers de knoflook erboven uit en schep om.
3. Voeg dan de blokjes courgette, pastinaak en de aardappel toe. Bak eventjes mee en blus af met het scheutje witte wijn. Laat 5 minuten stoven.
4. Voeg het bouillonblokje en een liter water toe aan de pan en breng aan de kook. Laat 10-15 minuten koken of tot de courgette en pastinaak zacht genoeg is.
5. Draai het vuur uit en pureer de soep met een staafmixer.
6. Voeg dan de kookroom toe en breng op smaak met een snufje Zeeuwsche Zoute peper en Neolea Med Herbs Zeezout.
7. Hak de pecannoten in stukken en rooster ze eventjes in een droge koekenpan. Bewaar in een schaaltje en bak in dezelfde pan de gedroogde ham tot hij krokant wordt. Haal uit de pan en snijd in kruimelige stukjes.
8. Voeg nog wat hazelnootolie toe en garneer de soep met de pijnboompitten en de kruimelige stukjes gedroogde ham.

Ingrediënten

- 1 courgette
- 2 pastinaken
- 1 kleine aardappel
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 liter groentebouillon van Fattoria Italia bouillonblokjes
- Een scheutje witte wijn (bijvoorbeeld een Sauvignon Blanc)
- 75 ml kookroom
- Zeeuwsche Zoute zwarte peper
- Neolea Med Herbs Zeezout
- Betis Bakolijfolie geel
- 4 plakken Serrano ham
- 80 gram pecannoten
- Hazelnootolie

accessoires