



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Joris Luyten | ©Chantal Voets

Halloween soep van pastinaak en zwarte knoflook

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 bleekselder
- 2 el [olijfolie](#)
- 400 gram pastinaak
- 250 gram aardappelen
- 1 groentebouillon blokje
- 4 teentjes [zwarte knoflook](#)
- Snufje [Fleur de sel](#)
- Zwarte peper
- Tijm
- 1 theelepel [zwarte citroenpoeder](#)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

25 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van halloween soep van pastinaak en zwarte knoflook

Bereiding

1. Schil de ui en snijd de bleekselder in stukken. Hak beide fijn.
2. Zet een pot op een middelmatig vuur met 1 eetlepel olijfolie.
3. Doe de groenten erbij en bak deze een paar minuutjes op een laag vuur.
4. Hak de pastinaak en de aardappelen in kleine blokjes en voeg deze toe.
5. Voeg er water aan toe tot alles ruim onder water staat.
6. Verkruiemel het groentebouillonblokje erin en laat het geheel koken totdat alles gaar is.
7. Maak de soep af met de kruiden.
8. Doe de soep in kommetjes.
9. Pureer de zwarte knoflook en maak met dit mengsel een spinnenweb of vleermuis in elke kom.

Speciale wensen

- [Lactosevrij](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)