

VELOUTÉ VAN PASTINAAK

EN KNOLSELDERIJ
MET KRUIDENOLIE

10 PERSONEN

INGREDIËNTEN

VELOUTÉ

120 gram	pastinaak
120 gram	knolselderij
30 ml	olijfolie
2 stuks	sjalot
400 ml	groentebouillon
150 ml	melk
150 ml	room

KRUIDENOLIE

1/2 teen	knoflook
4 takjes	basilicumblaadjes
4 takjes	dragonblaadjes
150 ml	olijfolie
1	citroen, alleen sap
zout & peper	

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**



GLUTEN



SELDERIJ



MELK

PHILIPS

Fissler

VELOUTÉ VAN PASTINAAK

EN KNOLSELDERIJ MET KRUIDENOLIE

10 PERSONEN

BEREIDING

VELOUTÉ

1. schil pastinaak en knolselderij, snijd in blokjes van 1 x 1 cm, en snipper de sjalot.
2. verwarm olijfolie en fruit hier de sjalot in aan maar zonder te kleuren. Voeg de groentes toe als de sjalot glazig is.
3. stoof de groentes met de sjalot 5 minuten en voeg groentebouillon, melk en room toe. Breng tegen de kook aan en laat stoven tot de groente goed gaar is (± 15 minuten).
4. passeer de groentes door een vergiet maar bewaar het kookvocht. Maal de groentes fijn in de keukenmachine of blender en voeg kookvocht toe tot je een mooie volle soep hebt. Passeer de soep eventueel door een fijne zeef als je een echt gladde soep wilt. Breng op smaak met zout en peper.

KRUIDENOLIE

1. maal knoflook, basilicum en dragon met olijfolie fijn in de keukenmachine of met de blender, laat 15 minuten intrekken en breng op smaak met citroensap, zout en peper.

DE KOOKFABRIEK

powered by **ATAG**

