



## Pastinaaksoep met zalm



TUSSENGERECHT VOOR  
4 PERSONEN  
CA. 35 MINUTEN

**2 eetl. olijf- of arachideolie**

**2 sjalotjes of 1 ui, gesnipperd**

**500 g pastinaak, geschild en in blokjes**

**1 appel (granny smith of golden delicious), geschild en in blokjes**  
**ca. 3 cm gemberwortel, geschild en geraspt**

**1 theel. kerriepoeder**

**750 ml kippenbouillon**

**200 ml crème fraîche**

**2 lente-/bosuitjes, in ringetjes**  
voor de vulling:

**100 g gerookte zalm, in smalle reepjes**

**1 rode appel, met schil, in smalle plakjes**

### Bereiden

Verhit de olie en fruit hierin de sjalotjes 2-3 minuten. Schep de pastinaak, appel, gember en kerrie erdoor en bak deze circa 2 minuten mee. Giet de bouillon erbij en kook zachtjes 12-15 minuten tot de pastinaak zacht is. Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper. Verdeel de zalm en appel voor de vulling over 4 warme borden. Verwarm de soep met de crème fraîche en schep in de borden. Bestrooi met de bosui. Lekker met geroosterd wit brood.

### voedingswaarde per persoon

410 kcal, vet 28 g (waarvan verzadigd 13 g), koolhydraten 26 g, eiwit 10 g

### Tips

- Liever geen zalm? Kies dan voor reepjes gerookte kipfilet of ham.
- Vervang pastinaak door koolrabi.