

SOEP VAN PASTINAAK EN HOLLANDSE KNOFLOOK EN PESTO



INGREDIËNTEN

4

- 1 l groentebouillon
- 500 g pastinaak
- 100 g room
- 75 g Bresc Freshly chopped onion
- 50 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 40 g Bresc Premium basil pesto
- 30 g roomboter
- 1 st laurierblad
- peper en zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Premium basilicum pesto
450g



Vers gehakte ui 450g

BEREIDINGSWIJZE

Fruit de ui in de roomboter totdat ze mooi glazig zijn. Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken. Voeg toe aan de ui en fruit ook de knoflookpuree mee, voeg het laurierblad toe. Voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook, laat gedurende 20 tot 25 minuten koken op zacht vuur. Haal het laurierblad eruit en voeg de room toe. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Serveer de soep in een bord en garneer met druppels pesto.