



ROMIGE PASTINAAKSOEP

Niveau: eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: voorgerecht / lunch

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten soep:

- 2 pastinaken
- 1 artisjok
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 2 tl garam masala
- 1 tl komijn
- 1 tl (Kashmir) chilipeper, of naar smaak
- ½ tl kurkuma
- 250 ml kokosmelk
- 1 liter hete kippenbouillon
- 3 el arachideolie

Ingrediënten peer/noten salsa:

- ½ peer
- handje walnoten
- 1 el walnootolie
- sap van ½ limoen
- 1 el blaadjes dragon, fijngehakt

Ingrediënten pappadums:

- 1 tomaat, zaadlijsten verwijderd en in blokjes gesneden
- 4 pappadums
- 1 teen knoflook, geperst
- 6 blaadjes Thaise basilicum, in dunne sliertjes gesneden
- versgemalen zwarte peper
- zeezout
- olijfolie, extra vierge

Bereiding soep:

- Schil de pastinaken en snijd ze in stukken van ongeveer 2 cm.
- Verwijder de balderen van de artisjok en snijd het hart in stukjes.
- Verhit in een ruime pan 3 eetlepels arachideolie op middelhoog vuur.
- Voeg de knoflook, sjalot, pastinaak en artisjok toe en fruit de groenten op middelhoog vuur 4 - 5 minuten aan.
- Strooi de komijn, kurkuma, chilipeper en garam masala bij de groenten en bak 1 minuut mee.
- Giet de bouillon en kokosmelk in de pan en breng aan de kook.
- Laat 15 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep met een staafmixer glad.

Bereiding peer/noten salsa:

- Snijd de peer met een scherp mesje brunoise.
- Verhit op hoog vuur een droge koekenpan en rooster de walnoten 3 minuten.
- Haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen, voordat je ze grof hakt.
- Meng de gehakte walnoten met de peer en besprenkel met walnootolie en limoensap.
- Voeg nog wat fijngehakte dragonblaadjes toe en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding pappadums:

- Als je ongebakken pappadums gebruikt, moet je deze eerst even bakken in een laagje arachideolie. De kant-en-klare kun je zo gebruiken.
- Meng de blokjes tomaat met de Thaise basilicum, knoflook, olijfolie, peper en zout.

Serveren:

- Plaats 4 voorverwarmde soepkommen op borden.
- Schep de soep in de soepkommen.
- Strooi wat van de peren-walnootsalsa over de soep.
- Leg de pappadums naast de soepkommen op de borden en schep er wat van het tomatenmengsel op.

स्वादिष्ट भोजन का आनंद लें

Swādisht bhojan kā ānand len

23-03-2025