Romige pastinaaksoep met truffelolie en krokant spek

Datum:	14-10-2026
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Bram Jacobs
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1,2 kg pastinaak
- 2 middelgrote uien
- 2 tenen knoflook
- 1 kruimige aardappel van circa 200 g
- 40 g roomboter en 1 eetl. olijfolie
- 1,5 liter kippenbouillon
- 250 ml kookroom of slagroom
- 1 laurierblad en 2 takjes tijm
- 0,25 theel. gemalen nootmuskaat
- zout
- peper
- 200 g gerookt ontbijtspek of pancetta
- 1 klein bosje bieslook
- truffelolie
- 100 ml room (optioneel)
- 50 g geroosterde hazelnoten (optioneel)

Bereidingswijze:

1. Schil pastinaak en aardappel en snijd in blokjes. Snipper ui en hak knoflook fijn.
2. Verhit boter en olie. Fruit de ui 5 minuten zonder te kleuren en bak knoflook 1 minuut mee.
3. Voeg pastinaak en aardappel toe en bak 4 tot 5 minuten.
4. Voeg bouillon, laurier en tijm toe. Laat circa 25 minuten zacht koken tot alles volledig gaar is.
5. Verwijder laurier en tijm. Pureer de soep volledig glad.
6. Voeg 250 ml room toe en verwarm rustig. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zo nodig zout. Verdun met bouillon als de soep te dik is.
7. Bak het spek krokant in een droge koekenpan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Schenk 175 tot 200 ml soep per persoon in een warme kom. Werk af met spek, bieslook en enkele druppels truffelolie. Voeg eventueel room en hazelnoten toe.