



## Soupe d'hiver aux panais

*Pour 4 personnes*

- 500 g de panais épluchés et coupés en dés
- 500 g de céleri-rave épluché et coupé
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre, poivre

Mettre les légumes à cuire avec de l'eau et les cubes de bouillon. L'eau doit pratiquement recouvrir les légumes. Faire cuire jusqu'à ce que les légumes soient cuits. (Environ 1 ½ heure)

Ajouter le curcuma en fin de cuisson et le poivre. Mixer jusqu'à ce que la soupe prenne une apparence onctueuse.

### **CRÈME**

- 50 ml de yaourt
- 1 dl de crème fraîche
- Amandes effilées

Éventuellement, vous pouvez agrémenter la soupe d'une cuillère de crème faite avec le yaourt et la crème fraîche mélangés, et saupoudrer avec des amandes effilées qu'on aura fait blondir à feu très doux sans ajouter de matière grasse.



## Wintersoep met pastinaak

*Voor vier personen*

- 500 g pastinaak, geschild en in blokjes gesneden
- 500 g knolselder, geschild en gesneden
- 2 blokjes groentebouillon
- 1 koffielepeltje kurkumapoeder, peper

Breng de groenten aan de kook met water en de bouillonblokjes. De groenten moeten bijna helemaal onder water staan. Laat loken totdat de groenten gaar zijn (ongeveer 1 ½ uur).

Voeg er aan het eind de kurkuma en de peper aan toe. Mix totdat de soep smeugig wordt.

### **ROOM**

- 50 ml yoghurt
- 1 dl verse room
- Amandelschilfers

U kunt de soep eventueel op smaak brengen door er een mengsel van yoghurt en verse room aan toe te voegen en ze bestrooien met amandelschilfers die u eerst op een zeer zacht vuurtje en zonder vetstof hebt geroosterd.