

Romige knoflooksoep



Gerecht voor 2 personen

Romige knoflooksoep

Ben je een liefhebber van knoflook dan zal dit je zeker aanspreken maar ook voor mensen die knoflooksoep aan de pittige kant vinden is dit zeker een recept om eens te proberen, de soep is zacht en romig van smaak omdat de knoflookbollen gepoft worden.

Verwarm de oven voor op 200°. Haal loszittende velletjes van de bol knoflook af maar pel ze niet verder dan nodig. Alle teentjes moeten bij elkaar blijven. Snijd de bovenkant van de bollen af zoals je dat ook bij een ui doet, zodat alle teentjes een klein beetje open gaan staan.

Besprenkel de bollen knoflook met een klein beetje olijfolie en pak ze in aluminiumfolie zodat ze helemaal afgesloten zijn en zet de knoflookbollen een uur in de oven.

Snipper de sjalotten en fruit ze samen met de tijm en wat vers gemalen peper, dit doe je in een pan die straks ook gebruikt voor het maken van de soep. Schil de pastinaak, snijd in dunne plakken en bak even mee met de ui. Haal de knoflookbollen uit de oven, pak ze uit maar **let op het is heet**, knijp zo goed als het kan leeg boven de soeppan. Gebruik eventueel een klein lepeltje onder voor te zorgen dat ze alle knoflook in de pan krijgt. Bak de knoflook ook even mee.

Maak 450 ml bouillon van het bouillonblokje en voeg dit toe. Laat de soep koken tot de pastinaak gaar is, dit duurt circa 10 tot 15 minuten.

Het vuur uit en hoor de kookroom door de soep. Pureer de soep met een staafmixer of blender. Proef de soep en geef hem wat frisheid door citroensap toe te voegen. Naar smaak kun je eventueel ook nog extra peper of zout toevoegen. Garneer de soep met de ringetjes bosui.