

## **PASTINAAKSOEP MET ZEEWIER**

### **Benodigheden ( 6 personen )**

- 3 ajuinen
- 1 grote prei
- 3 pastinaken
- 2 aardappels
- zeewier - wakame
- wasabi
- bouillonblokjes tuinkruiden
- 2 l water
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

- schil de pastinaken en aardappelen en snij ze in blokjes
- snij de prei in ringen
- ajuinen grof snijden
- stoof de groenten aan in olijfolie
- water en bouillonblokjes toevoegen en de soep laten koken tot de groenten gaar zijn
- ondertussen de wakame 10 min in koud water laten weken en daarna laten uitlekken
- soep mixen en op smaak brengen
- zeewier toevoegen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

