



KNOLSELDERIJ, ZOETE AARDAPPEL EN PASTINAAK PUREE

Ingrediënten

- Knolselderij 1 stuks
- Zoete aardappel 4 stuks
- Pastinaak 2 stuks
- Knoflook 1 teentje
- Groente bouillon ½ liter
- Verse gember Klein stukje
- Olijfolie (extra vierge)

Bereiding

1. Schil de knolselderij en snijd deze in vierkante stukjes
2. Schil de zoete aardappel en snijd deze in vierkante stukjes
3. Schil de pastinaak en snijd ze in stukken
4. De groenten in skillet doen en besprenkelen met voldoende olijfolie
5. Een teentje knoflook fijnsnijden en gember raspen – toevoegen aan de groenten
6. Groenten in skillet op de directe zijde van de BBQ grillen
7. Na ca. 15 minuten bouillon toevoegen – bodempje en afdekken met alu folie zodat de groenten gaar stoven
8. Groenten in de blender fijn maken tot een puree – eventueel nog wat bouillon toevoegen
9. Breng op smaak met peper en zout en flinke scheut extra vierge olijfolie