# Mmmmh!

## Pastinaakvelouté met geroosterde hazelnoten

## Ingrediënten

400 ml rijstroom
900 g pastinaak
1,25 L groentebouillon
2 el olijfolie
2 uien
2 grote handenvol hazelnoten
Zout
Peper

**Mensen:** 10

**Kooktijd** 30 min.

**Bereidingstijd** 30 min.

## Instructions

Schil de pastinaak, snijd in blokjes.

Snipper de ui.

Verhit de olie in een pan en fruit de ui op een zacht vuur. Doe de pastinaakblokjes erbij als de ui glazig wordt, en stoof 5 minuten. Voeg de groentebouillon toe. Dek af en kook 25 minuten, tot de pastinaak gaar is.

Voeg de rijstroom toe. Breng op smaak met peper en zout en mix tot een gladde soep (zeef de soep indien nodig).

Rooster de hazelnoten zonder vetstof, hak ze grof.

Serveer de velouté heel warm, en verdeel de geroosterde hazelnoten over de borden.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be