



Velouté de panais aux choux de Bruxelles

Pour 4 personnes

- 500 g de panais
- 250 g de choux de Bruxelles
- 1 oignon
- 1 à 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cubes de bouillon de légumes
- Poivre

Faire revenir l'oignon grossièrement haché à feu doux dans une cocotte contenant l'huile.

Peler les panais et les couper en morceaux. Nettoyer les choux de Bruxelles et les couper en deux.

Ajouter le tout dans la cocotte, mélanger 1 min, puis verser 1,25 l d'eau et les cubes de bouillon émiettés. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter 20 min à feu doux.

Laisser reposer 5 min avant de mixer et de servir.

Veloute van pastinaak met spruitjes

Voor vier personen

- 500 g pastinaak
- 250 g spruitjes
- 1 ui
- 1 tot 2 soeplepels olijfolie
- 2 blokjes groentebouillon
- Peper

Snij de ui in grove stukken en fruit hem op een zacht vuurtje in olie. Schil de pastinaken en snij ze in stukken. Maak de spruitjes en snij ze in twee. Doe alles in de kookpan, roer 1 minuut en doe er dan 1,25 l water en de fijnge-maakte bouillonblokjes bij. Breng aan de kook, dek af en laat 20 minuten op een zacht vuurtje pruttelen. Laat 5 minuten rusten, mix en dien op.