**Pastinaaksoep met gemengde paddenstoelen**

Nodig:

750 gram pastinaak, schoon gewicht

1 ui, gesnipperd

1 teentje knoflook, gehakt

2 eetlepels olijfolie

500 ml groentebouillon

200 gram gemengde paddenstoelen, gehakt.

1 eetlepel boter

1 takje tijm, alleen blaadjes, gehakt

Paar takjes verse peterselie

Peper

zout

Bereiding:

Maak de pastinaak schoon en snij in stukken. Verhit een ruime soeppan met de olijfolie en bak hierin eerst de ui tot deze glazig is. Voeg de knoflook toe en bak even kort mee. Voeg nu de pastinaak toe en de groentenbouillon en breng het geheel aan de kook. Laat koken tot de pastinaak mooi zacht is. Dit duurt ongeveer 20 minuten maar is afhankelijk van hoe groot je de stukken hebt gesneden. In de tussentijd verhit je een koekenpan met de boter en hierin bak je de paddenstoelen met het takje tijm gaar en goudbruin. Zodra de pastinaak gaar is pureer je het met een staafmixer of in de blender. Breng op smaak met peper en zout. Serveer de pastinaaksoep met de gebakken paddenstoelen erop en wat verse peterselie erover.