Geroosterde pastinaak curry soep met spekjes

Ingrediënten:

- 200g HERTA Spekreepjes gerookt
- Groentebouillon
- 1 kg pastinaak
- 1 grote ui
- 2 knoflookteentjes
- 200 ml light room
- Olijfolie, currypoeder, paprikapoeder, honing, tijm, dille

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Schil de pastinaak en snij in grove stukken (hou 1 grote pastinaak aan de kant voor later). Pel de ui en knoflook en snij in stukken. Hak de dille fijn. Neem een ovenschaal en schik hierin de pastinaak, ajuin en knoflook. Besprenkel met de honing, olijfolie en kruid met peper, zout, dille en kerriepoeder. Meng alles goed onder elkaar. Plaats in de oven gedurende 20 minuten tot de pastinaak zacht is.
- Schil ondertussen de overgehouden pastinaak in dunne slierten (met een dunschiller). Leg in een andere ovenschaal en besprenkel met olijfolie en kruid met paprikapoeder en zout. Plaats naast de andere ovenschotel in de oven voor 15 minuten tot de pastinaak krokant is.
- Breng ondertussen het water met het bouillonpoeder aan de kook. Haal de ovenschaal met de groenten uit de oven en voeg bij de bouillon. Laat zachtjes sudderen gedurende 15 minuten.
- Haal de chips van pastinaak uit de oven en laat uitlekken op keukenpapier. Mix de soep met een staafmixer. Kruid met peper en zout. Bak de HERTA spekreepjes zonder vetstof krokant, in een pan met anti-aanbaklaag.
- Werk de soep af met zure room, nog enkele takjes dille, de HERTA spekreepjes en de chips van pastinaak.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Voorgerecht**

Personen: **4**