Snij de pastinaak, look en ui in blokjes.

Stoof de groentjes aan in de boter en voeg ook de tijmtakjes toe.

Overgiet met 1l kokend water en voeg het bouillonblokje toe.

Laat alles goed doorkoken tot de pastinaak goed gaar is.

Haal de tijmtakjes uit de soep en mix fijn.

Voeg de room toe en kruid naar smaak met peper en zout.

Smakelijk!

**Romige pastinaaksoep**

Ingrediënten:

3 pastinaken

2 teentjes knoflook

1 ajuin

4 takjes tijm

100ml room

2 klontjes echte boter

1 bouillonblokje (kip of groenten)

Peper en zout