Snij de sjalotten en de knoflook in stukken. Schil de pastinaak en aardpeer en snij deze ook in stukken. Snipper de blaadjes rozemarijn fijn en rits de blaadjes van de takjes tijm en pers de halve citroen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verdeel de pastinaak, de aardpeer en de knoflook over een bakplaat met bakpapier. Meng er de ahornsiroop, het citroensap, 1 el olijfolie, de rozemarijn en zwarte peper onder. Zet 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Verhit intussen 2 el olijfolie in een kookpot en stoof de sjalotten 15 min. Roer af en toe.

Schik de pancetta op de bakplaat van de groenten en zet 8 minuten mee in de oven. Haal uit de oven, laat afkoelen en breek in stukjes.

Doe de geroosterde groenten bij de sjalotten. Overgiet met 1l heet water en voeg de bouillonblokjes toe. Breng aan de kook en laat nog 5 minuten sudderen. Mix de soep glad. Kruid met zout naar smaak.

Besprenkel de soep met de room en 2 el extra vierge olijfolie. Bestrooi met de pancettacrumble en werk af met de tijm en zwarte peper.

Smakelijk!

P.S. In het soeppakket zit dubbel zoveel pastinaak en aardpeer. Eventueel voor een dubbele hoeveelheid soep of een heerlijke winterse ovenschotel…

**Aardpeer-pastinaaksoep met pancettacrumble**

Ingrediënten:

250g pastinaak

250g aardpeer

1/2 citroen

2 takjes verse rozemarijn

4 sjalotten

2 teentjes knoflook

2 el ahornsiroop

2 blokjes groentebouillon

2 el olijfolie

Zout

Zwarte peper (uit de molen)

Voor de afwerking:

4 sneetjes pancetta

3 takjes verse tijm

4 el room

2 el olijfolie