

# Recepten 3 februari 2023

Winterwortelsoep: <https://www.24kitchen.nl/recepten/winterwortelsoep>

Groentestoof met pastinaak en walnoot: <https://www.boodschappen.nl/recept/groentestoof-met-pastinaak-en-walnoot/>

## Winterwortelsoep

### Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g winterwortel
- olijfolie om in te bakken
- ui
- rode peper
- 3 cm gemberwortel
- 500 ml sinaasappelsap
- 250 ml groentebouillon
- 60 ml crème fraîche
- takjes koriander

### Bereidingswijze:

- Schil en snijd de wortel in stukjes.
- Verhit een scheut olie in een pan en bak de wortels circa 5 minuten.
- Pel en snipper de ui. Halveer de peper in de lengte, verwijder de zaadjes en snijd de peper in stukjes. Schil de gember.
- Voeg de ui en peper toe aan de pan met wortels, rasp de gember erboven en bak circa 2 minuten mee. Schenk de sinaasappelsap en de bouillon erbij en kook de wortels in circa 10 minuten gaar.
- Pureer de soep met de staafmixer. Serveer de soep in kommen, schep er een lepel crème fraîche in en garneer met koriander.

## Groentestoof met pastinaak en walnoot

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 prei (in halve ringen)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 eetlepel bloem
- 1 winterpeen (geschraapt, in plakjes)
- 500 gram pastinaken (geschild, in blokjes)
- 500 milliliter groentebouillon
- 2 takjes tijm
- 200 gram gemengde paddenstoelen (in stukken, schoongeveegd)
- 1 eetlepel mosterd
- 125 gram crème fraîche
- 50 gram walnoten (grof gehakt)
- 0.5 bosje peterselie (fijngehakt)

### Bereiden

- Verhit de olijfolie in een braad- pan en bak hierin de prei, knoflook en bloem circa 2 minuten. Voeg de winterpeen, pastinaak, bouillon en tijm toe en laat afgedekt circa 30 minuten stoven. Voeg de laatste 10 minuten de paddenstoelen toe.
- Roer de mosterd door de crème fraîche en voeg toe aan de stoof. Laat het stoofvocht zonder deksel op de pan tot de gewenste dikte inkoken en breng op smaak met zout en peper.
- Schep de stoof in diepe borden of kommen en bestrooi met de walnoten en peterselie.

## Carrot cake

- 400g bloem
- 4,5 tl bakpoeder
- 450g lichte basterdsuiker
- 3,5 dl zonnebloemolie
- 7 eieren
- 450 g geraspte wortel
- 175 g noten
- Speculaaskruiden
- 400g roomboter
- 800g roomkaas (geen light)
- 2 citroenen
- 400g poedersuiker