

PASTINAAKSOEP MET GANDAHAM

Benodigdheden : voor **4** personen

| | | |
|-----|----------|---------------------|
| 2 | st | Pastinaken |
| 2 | st | Uien - grote |
| 1,5 | liter | Kippenbouillon |
| 1 | el | Boter |
| 2-3 | sneetjes | Gandaham |
| 0,5 | el | Peterselie - gehakt |

Bereidingstijd: 30 minuten

Werkwijze :

Snij 2 pastinaken en 2 uien in stukken

Stoof ze even aan in een eetlepel boter.

Voeg 1,5 liter kippenbouillon toe en laat zo'n 20 minuten pruttelen tot alles gaar is.

Mix de soep en breng op smaak met peper en zout.

Leg 2 à 3 sneetjes Gandaham op een bord en laat ze 3 minuten op halve kracht in de microgolfoven drogen.

Laat ze nadien afkoelen tot ze krokant zijn.

OF laat ze drogen in een oven op 180 gr C. Duurt wel iets langer.

OF bak ze voorzichtig krokant in een droge anti-kleefpan.

Breek de sneetjes in hapklare stukken .

Schep de soep in borden, werk af met de stukken ham en wat gehakte peterselie.

Kan allemaal op voorhand klaargemaakt worden. Makkelijk voor de feestdagen.

Hou de krokante ham krokant in een gesloten doos.

=====