**Wintersoep met aardpeer, pastinaak en paarse wortelen**

pastinaak

aardpeer

paarse wortelen

sjalotjes
peterselie

prei

selder

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

culinaire room
kastanjes

peper en zout

Kuis, schil en snijd de groenten in grove stukken: de aardpeer, pastinaak, paarse wortelen, sjalotjes, prei en selder. Maak een [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), ofwel vers ofwel met bouillonblokjes.

**In een soepmachine**: Doe alle ingrediënten in de soepmachine, een Magimix of een soortgelijk apparaat en selecteer een programma voor romige soep. Meng met 25 cl room (op ongeveer 1 ½ liter) als de soep klaar is, op de daarvoor bedoelde stand.

**In een gewone kookpot**: leg er de groenten in, giet er [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) over tot het gewenste volume. Breng aan de kook en laat een half uurtje sudderen tot de groenten gaar zijn.

Zet dan de staafmixer in de soep en pureer tot een romige massa. Meng met een busje room.

**Op het bord:** schep de soep in voorverwarmde diepe borden. Werk af met een paar gekneusde voorgekookte en opgewarmde kastanjes, plukjes peterselie en lijntjes room.