

Recept

Knolselderijsoep met paddenstoelen

Ingrediënten

- 1/2 knolselderij
- 1 aardappel
- 1 ui
- 1 eetlepel olie of 15 gram boter
- 1 eetlepel tijmblaadjes
- takje rozemarijn
- 2 blaadjes salie (vers)
- laurierblad

voor de champignonbouillon

- 150 gram (kastanje)champignons
- 1 dunne prei
- Rozemarijn, zout en peper
- Klein beetje olie (zonnebloem / olijf of andere plantaardige olie)
- scheutje witte wijn



Zo maak je een lekkere pan soep:

1. Snij de knolselderij in plakken en schil deze vervolgens. Verwijder alle bruine stukken. Snij de knolselderij in blokjes
2. Aardappel schillen en in blokjes snijden, ui fijn snijden.
3. Bak de knolselderij, de aardappel en een ui licht in olie met de tijmblaadjes, laurier, salie, zout en peper. Voeg water en een schuitje wijn toe, kook tot ze goed gaar zijn.
4. Intussen kun je apart de champignonbouillon maken
5. Pureer de soep van knolselderij en aardappel (verwijder eerst het laurierblad en eventueel takjes van de rozemarijn).
6. Schenk de champignonbouillon met champignons erbij en laat staan tot vlak voor het opdienen.
7. Alles opwarmen, bij het opscheppen eventueel garneren met geroosterde zonnebloempitten en een takje peterselie.

Champignonbouillon:

Ik maak dit terwijl de knolselderij aan het koken is. Het kan ook van tevoren gemaakt worden.

1. Prei schoonmaken en in ringen snijden.
2. Champignons schoonborstelen en in plakken snijden.
3. Deze in olie licht bakken met zout, peper en een mespuntje rozemarijn.
4. Bedekken met water, eventueel met een scheutje witte wijn, aan de kook brengen en 10 minuten zachtjes koken.
5. Uitzetten om te trekken.