



Soupe de céleri-rave au flétan fumé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

beurre

1 oignon (finement émincé)

4 tiges céleri blanc (finement émincées)

1 céleri-rave (épluché et coupé en dés)

3 pommes de terre (épluchées et coupées en dés)

1 l de bouillon de légumes

sel et poivre

200 ml de crème

noix de muscade

poivre de cayenne

4 tranches d'elbot fumé (coupé en lanières)

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle, et faites-y revenir l'oignon
- 2.** Voeg de aardappelen en de knolselder toe en stoof gedurende 5 minuten mee.
- 3.** Giet de bouillon erbij. Breng op smaak met peper en zout. Laat gedurende 30 minuten zachtjes pruttelen.
- 4.** Mix de soep en breng opnieuw tot tegen het kookpunt. Voeg de room toe maar zorg dat de soep niet meer kookt.
- 5.** Breng op smaak met nootmuskaat en cayennepeper.
- 6.** Serveer en werk af met de gerookte heilbot.