



knolseldersoep met gerookte heilbot



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

boter

1 ui (fijngesnipperd)

4 stengels witte selder (fijngesneden)

1 knolselder (geschild en in blokjes gesneden)

3 aardappelen (geschild en in blokjes gesneden)

1 l groentenbouillon

peper en zout

200 ml room

nootmuskaat

cayennepeper

4 plakjes gerookte heilbot (in reepjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een klontje boter in een pan en stoof hierin de fijngesnipperde ui en de witte selder.
- 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.