



Snelle Knolselderij Prei soep

Ingrediënten:

Voor 4 personen

2 knolselderij knollen

1 prei

1 liter groentebouillon (zonder gist en suiker)

eetlepel olijfolie

1 bosje peterselie

Peper en zout

Nootmuskaat

Bereiding:

Snijd de knolselderij in blokjes en de prei in ringen. Maak in een pan de bouillon en voeg de groenten toe. Zorg dat ze net bedekt zijn, voeg anders nog wat water toe. Kook in ongeveer 15 minuten de groenten gaar. Voeg dan de olie toe aan de soep. Hak de peterselie grof en voeg ook toe aan de soep. Maak met de staafmixer de soep glad en kruid het met wat peper, zout en nootmuskaat.

Tip: Je kunt nog wat speltroom of koksroom erdoor mengen als je er een romige soep van wilt maken

Tip: In plaats van soep, kan je hier ook een puree van maken. Laat dan een deel van de bouillon weg. Smaakt lekker bij vis, vlees en ei gerechten.

