

Knolseldersoep

Ingrediënten:

- 50 gram boter
- 1 knolselder, geschild en in blokjes gesneden
- 1 aardappel, geschild en in blokjes gesneden
- 1 schoongemaakte prei, gewassen en grof versneden
- 1 geschilde, grof gehakt ui
- 1 teentje knoflook, in schijfjes gesneden
- 1 liter bouillon van groente, kip of ander gevogelte
- peterselie en walnoten pesto om te garneren
- peper en zout

Bereiding:

1. Indien je pesto gaat maken, week je de walnoten eerst in water
(*liefst een nachtje op voorhand, maar dat kan al te laat zijn moest je vandaag de soep willen drinken*).
2. Smelt de boter in een grote pan met dikke bodem op een medium-laag vuur.
3. Voeg de knolselder, aardappel, prei, ui en knoflook toe, strooi er goed wat peper en zout over en laat zachtjes stoven tot alle groenten zacht worden
(*een 10 tal minuten*).
4. Voeg de bouillon toe, breng de soep tot aan de kook, draai het vuur laag en laat ongeveer 20 minuten sudderen totdat de knolselder volledig mals is.
5. Maak pesto door in een blendertje de afgespoelde noten te mixen met een beetje olijfolie, peper en zout, een teentje knoflook en flink wat peterselie.
6. Pureer de soepgroenten en breng de soep terug aan de kook voor 1 minuut.
7. Proef en breng de knolseldersoep verder op smaak.
8. Serveer met pesto of gewoon wat selderbladjes.