

Witte seldersoep

Ingrediënten

- een klont hoeveboter
- 2 tot 3 witte ajuinen
- enkele knoflookteentjes naar voorkeur
- 2 dikke bleekselders – niet 2 stengels maar 2 bossen – of 5 soepselders : wat je ook doet: gebruik veel meer selder dan ajuin!
- kruidentuiltje (*bijvoorbeeld van tijmtakjes, laurierbladeren en peterseliestengels*), kruidenbultje of gewoon uit een potje met ook kruidnagel en steranijs.
- 100 ml droge, witte wijn, droge cider of witbier
- 1 tot 3 liter bouillon: genoeg om de selder en de ajuin onder te zetten
- peper en selderzout

Bereiden

Makkelijk recept om seldersoep te maken met veel selderstengels, wat ui, bouillon en selderzout, geserveerd met room en wat selderblaadjes

1. Stoof wat gepelde knoflookteentjes en 3 in stukken gesneden ajuinen aan in een grote soeppot waarin je eerst een klont boter in hebt gesmolten.
2. Roer de ajuinen wat om zodat alle stukjes kunnen aanstoven.
3. Was de selder zeer goed, verwijder de voet (*maar gooi niet weg*) en snijd de rest van de selderstengels in stukken en voeg toe aan de aanstovende ajuinen.
4. Kruid met peper en selderzout.
5. Neem de voeten en wortels van de selders: spoel al het zand eruit, snijd in 4, spoel nogmaals het eventuele zand eruit en voeg toe bij de soep.
6. Roer door elkaar en laat goed stoven (*een 10tal minuten*).
7. Voeg er de extra kruiden, kruidentuiltje en/of kruidentuiltje aan toe en blus al roerend met de wijn of het witbier.
8. Voeg kokende bouillon toe, zoveel totdat de stukjes selder en ajuin goed onder staan.
9. Zet een deksel op de pot en laat een half uurtje sudderen.
10. Als de groenten gaar gekookt zijn, verwijder je het kruidentuiltje.
11. Pureer de soep met een staafmixer, proef en breng verder op smaak met peper en selderzout.