

Hartverwarmende Knolselderijsoep

Eigen variant op een recept uit 'Gezond lekker eten' van Vreni de Jong en Irmela Kelling

Ingrediënten voor de soep (8 personen)

1 ui
2 cm gemberwortel
2 cm kurkumawortel
1 teen knoflook
1 knolselderij
2 theelepels karwijzaad
2 eetlepels roggemeel
20 gram roomboter (of olijfolie)
1,5 liter groentebouillon (*Bouillon zelf maken? Volg Natasja's Kookworkshop "In de Soep"*)

Smaakmakers: zout, peper, citroensap, diksap

Ingrediënten voor de garnituur

½ knolselderij
tijm en rozemarijn (vers of gedroogd)
grof zeezout
olijfolie
geroosterde amandelsnippers

Bereidingswijze

Soep maken

Schil de ui, gember en kurkuma en snijd in stukjes. Pel de knoflookteen, snijd fijn.

Schil de knolselderij en snijd in blokjes.

Verwarm de boter of olie in een grote soeppan. Doe de ui, gember en kurkuma in de pan en fruit even aan. Doe de knoflook en de karwij erbij en bak even mee.

Dan volgt de knolselderij: smoor op matig vuur, totdat hij lekker gaat ruiken.

Dan roer je het roggemeel erdoor en voeg je de bouillon toe. Kook de knolselderij gaar in 10 - 15 minuten.

Pureer de soep met een staafmixer en maak hem op smaak met zout, peper, citroensap (voor een zuurtje) en diksap (voor een zoetje).

Garnering

Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de knolselderij en snijd hem in kleine blokjes.

Doe de blokjes in een ovenschaal.

Giet er olijfolie over en strooi er wat grof zeezout bij en wat tijm en rozemarijn. Doe de schaal in de oven. Roer af en toe door. Na ongeveer 15 minuten is de knolselderij gaar en knapperig.

Serveren

Voor een feestelijke soep doe je wat geroosterde knolselderij in een kom. Giet hierop de soep en versier met wat geroosterde amandelsnippers.

Eet smakelijk!!