



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Knolselderij-aardappelsoep

Lunchgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 knolselderij
- 1 brood uit de Streekmolenkrat

En verder:

- 2 teentjes knoflook
- 1 stengel bleekselderij
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 400 gram aardappels
- 1,2 liter groentebouillon
- 250 ml zure room

Schil de ui en snijd er ringen van. Pel de knoflook en pers de teentjes. Schil de aardappelen, was ze en snijd er blokjes van. Schil de knolselderij en snijd er blokjes van. Snijd ook de stengen bleekselderij in stukjes. Verhit in een soeppan wat olijfolie, fruit hierin de ui met de knoflook. Voeg het kerriepoeder toe en de bleekselderij toe en meng het goed door elkaar. Voeg de blokjes aardappel en knolselderij toe. Schenk de bouillon er bij en laat het rustig koken gedurende 20 minuten. Als de groenten en aardappelen zacht zijn, pureer de soep dan tot de gewenste gladheid. Roer met een garde 225 ml zure room door de soep en breng het op smaak met wat zout en peper. Laat de soep nog even op het vuur staan. Zorg dat het op een laag vuur is zodat de soep niet meer gaat koken. Je voorkomt daarmee dat de soep gaat schiften. Schep de soep in een kom, schep er een beetje zure room op en serveer het met een plak vers brood. Eet smakelijk.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>