



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Koolraapaardappelsoep met walnotenpesto

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 400 gram koolraap
- 400 gram aardappel

En verder:

- 1 grote ui
- 1 eetlepel olie
- 750 ml groentenbouillon
- 75 gram walnoten
- 50 gram rucola
- 4 theelepels pesto
- Zout en peper
- 100 ml slagroom (ongezoet)

Pel en snipper de ui. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de ui. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook. Schil in de tussentijd de koolraap en de aardappelen. Was de koolraap en aardappelen, snijd ze in blokjes en voeg het aan de bouillon. Kook het geheel 20 minuten. Hak in de tussentijd de walnoten fijn en rooster ze in een droge koekenpan. Roer de walnoten en de fijngesneden rucola door de pesto. Voeg naar smaak wat zout en peper toe. Als de soep kookt, zet het vuur dan laag en pureer de soep tot de gewenste dikte. Schenk de ongeklopte slagroom in de soep en meng het geheel goed door elkaar. Schep de soep in de kommen en garneer het geheel met het pestomengsel. Serveer de soep met het brood uit de Streekmolenkrat. Eet smakelijk.

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