



Streekmolen

Eerlijke producten thuis gebracht

Wortelpeterseliesoep

Lunchgerecht voor 2 personen, 20min

Van de Streekmolen:

- 200 gram wortelpeterselie

En verder:

- 1 ui
- 5 dl water
- 2 dl melk
- Een snufje nootmuskaat
- Versgemalen peper
- Zout
- ½ bosje bladpeterselie

Schil de wortelpeterselie en snijd er blokjes van. Pel de ui en snipper deze. Zet een kookpan op het vuur, smelt hierin de boter en fruit vervolgens de ui. Als de ui glazig ziet, schenk dan het water en de melk er bij. Laat het geheel zachtjes pruttelen tot dat de groente zacht is. Dit is ongeveer 15 minuten. Zet het vuur dan laag en pureer met een staafmixer de soep tot de gewenste gladheid. Voeg de nootmuskaat, peper en het zout toe. Hak de bladpeterselie fijn en garneer de soep voor het serveren met de peterselie. Serveer de soep met het brood uit de Streekmolenkrat. Smakelijk eten.

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