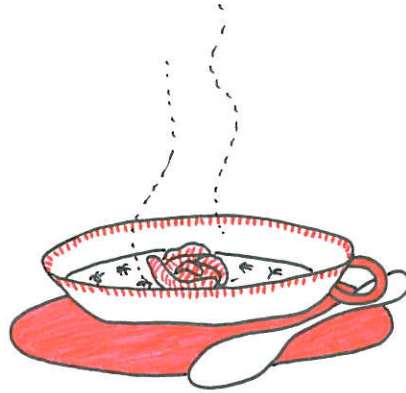


Knolselderijsoep met zalm (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
In de pan: 15 minuten

Nodig:

- 1/2 knolselderij
- 1 ui, gesnipperd
- 1 groentebouillonblokje
- 1/8 L slagroom
- bosje verse peterselie, grof gehakt
- peper & zout
- beetje boter om in te bakken
- 50 g gerookte zalm



Doen:

Schil de knolselderij en snijd hem in ~~2~~ blokjes. Bewaar ze meteen in water met een scheutje citroensap.

citroensap
istegen het
verkleuren

TIP!



Fruit de ui zachtjes in wat boter. Voeg de uitgelekte blokjes knolselderij toe.

Voeg een liter water toe, het bouillonblokje, de slagroom, bijna het hele bosje peterselie en peper & zout. Laat in ± 15 minuten heel zachtjes gaar worden.

Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine.

Serveren:

Drapeer in het midden van elk soepbord een mooi hoopje gerookte zalm. Schenk de warme soep eroverheen. Garneer met de overgebleven (fijngehakte) peterselie



TIP!

Extra rijk door toevoeging van een quenelle van tuinkruiden. Klop wat slagroom heel stijf in een koude metalen kom en voeg er een handje fijngehakte verse tuinkruiden aan toe (dille, peterselie, bieslook, tijm). Maak er met 2 eetlepels mooie gladde ovale bergjes (= quenelles) van en leg die bovenop de zalm.

