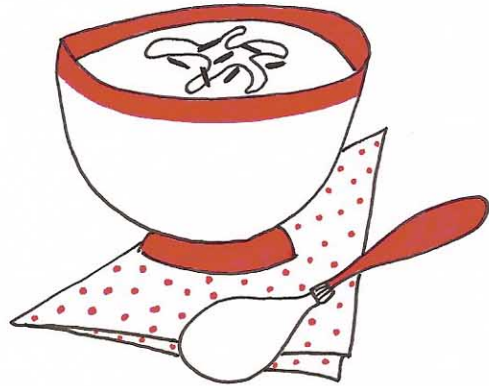


Koolrabi soep met grove mosterd (4 personen / vegetarisch)

Bereiden: 15 minuten
In de pan: 15-20 minuten

Nodig:

- 3 koolrabi's (= ± 500 gr)
- 1 grote aardappel
- 1 ui
- 1 knoflookteen
- 2 kruidenbouillonblokjes
- 2 el grove mosterd
- 1 dl slagroom
- bieslook
- klontje boter
- zout & peper



Doen:

Snipper de ui & knoflook en fruit ze zachtjes in wat boter in een soeppan. Schil intussen de koolrabi & aardappel en snij in blokjes. Spoel af onder de kraan. Doe ze bij de ui. Voeg 1 liter (kolkend) water toe, de bouillon blokjes en zout & peper. Kook zachtjes ± 15-20 minuten tot de groenteblokjes zacht zijn.

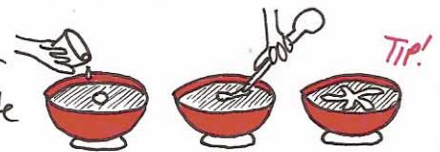
lekker & gezond
snelklaarsoepje



Pureer met de staafmixer of in de keukenmachine. Roer de mosterd erdoor.

Serveren:

Verdeel de soep over kommen of borden. Giet een scheutje room in het midden en trek er met de achterkant van een lepel een ster in. Strooi er fijne knijpte bieslook over.



Tip!



koolrabi niet
schillen kan
ook

nóg sneller

maar haalde
soep dan even
door de roerzeef,
anders kan 'ie
draderig zijn

Een **koolrabi** is een bleekgroen kooltje dat i.t.t. knollen en koolrapen boven de grond groeit. Hij smaakt een beetje naar zoete radijs. In de koelkast makkelijk een weekje houdbaar. Ook de bladeren kunnen in de soep!

