



Minisoepje van knolselder met eendenlever en pistachenoten



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 klontje boter
1 kleine ui
1 wit van prei
1/4 knolselder (klein)
1/2 l kippenbouillon
peper en zout
2 schijfjes eendelever (in blokjes gesneden)
1 eetlepel pistachenoot (grof gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Smelt de boter in een pan. Fruit hierin de fijngesneden ui en het fijngesneden wit van prei glazig. Schil de knolselder en snij in blokjes. Voeg toe aan de ui en prei. Overgiet met de kippenbouillon en laat 40 minuten pruttelen onder deksel. Mix glad en breng op smaak met peper en zout. Verdeel over kleine kopjes.
- 2.** Werk af met blokjes eendenlever en pistachenoten.
- 3.** Serveer warm of lauw.