



Witloof- en knolseldersoep



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 stengels witloof
200 gram knolselders
1 ui
1 aardappel
1 l gevogeltebouillon (van een blokje)
boter

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de harde onderkant van het witloof. Snijd de stronken in stukjes en de schoongemaakte knolselder in blokjes. Hak de ui fijn.
- 2.** Laat een stevige klont boter smelten in de soeppot. Voeg het witloof, de knolselder en de ui toe. Laat ze 15 minuten zacht stoven in de boter, zonder te kleuren.
- 3.** Overgiet de groenten met de kippenbouillon. Breng aan de kook.
- 4.** Schil ondertussen de aardappel en snijd hem in zeer kleine blokjes. Laat ze in de soep glijden.
- 5.** De soep mag 25 minuten koken zonder deksel.
- 6.** Mix de soep fijn en laat ze opnieuw even aan de kook komen voor het serveren.
- 7.** Tip: serveer met in boter gebakken broodkorstjes.