



# Knolselderij-aardappelsoep met spekjes

Datum: 17-05-2010  
Type gerecht: Tussengerecht  
Samengesteld door: Dimitri Peeters  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Soep:**

- 1 knolselderij
- 4 aardappels
- 4 runderbouillonblokjes
- 4 eetl. olijfolie
- 300 g spekreepjes
- 4 teentjes knoflook
- zout
- versgemalen peper
- 250 ml zure room

### **Sesamzaadsoepstengels:**

- 8 plakken diepvriesbladerdeeg
- 2 eierdooiers
- 2 eetl. sesamzaad
- 2 theel. mosterd
- 3 eetl. water

## Bereidingswijze:

### **Soep:**

Schil en was de knolselderij en snij hem in blokjes. Bewaar wat selderijblad voor garnering en hak het grof. Schil de aardappels en was ze. Snij 2 aardappels in kleine blokjes. Was en dep de aardappelblokjes droog. Breng 2 liter water met de bouillonblokjes aan de kook. Kook de knolselderij met de 2 hele aardappels ca. 15 minuten in de bouillon. Haal de pan van het vuur en pureer de soep.

Verhit de olijfolie en bak de spekreepjes met de aardappelblokjes krokant. Pel en snij de knoflook in zeer dunne plakjes en bak deze even met de spekreepjes mee.

Voeg de spekjes en aardappelblokjes toe aan de soep en roer de zure room erdoor. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over de soepkommen en garneer met het selderijblad.

### **Sesamzaadsoepstengels:**

Laat bladerdeeg ontdooien. Verwarm oven op 200 graden. Leg 2 plakjes op een en rol die met een deegroller tot een rechthoekig plakje van minstens 15 cm (strooi wat bloem over het werkblad, want dit voorkomt plakken van het deeg). Snij de plakken in 4 a 5 lange repen van circa 2,5 cm. Meng de eierdooiers met het sesamzaad, mosterd en het water. Besmeer het bladerdeeg met dit mengsel en maak er spiralen van en leg deze op een ingevette bakplaat. Laat de spiralen circa 15 minuten bakken in de oven totdat zij lichtbruin zijn geworden.