

Soep van knolselder en pastinaak



Datum: 16-04-2012
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 500 g knolselder in blokjes gesneden
- 500 g pastinaak in blokjes gesneden
- 300 g gesnipperde ui
- 2 takjes tijm
- 4 laurierblaadjes
- 1,5 l kippenbouillon
- boter
- peper
- zout
- 8 plakjes toastbrood
- olie

Bereidingswijze:

Smelt wat boter, voeg de gesneden groenten, de takjes tijm en de laurierblaadjes toe en giet er de kippenbouillon bij. Kook de soep ongeveer 30 minuten. Neem de tijmtakjes en de laurierblaadjes eruit en mix de soep. Breng ze op smaak met peper en zout. Snij het toastbrood in kleine blokjes. Bak de croutons in wat olie tot ze mooi goudbruin zijn. Schep ze uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Serveer in diepe borden.