

Bleekselderijsoep met blauw kaas

Datum: 28-04-2003
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 struikjes bleekselderij
- 2 uien
- 60 gr boter
- 2 el bloem
- 1,5 liter groentebouillon (van tabletten)
- zout
- peper
- 200 gr Gorgonzola
- 3 dl melk
- 4 el gesnipperde basilicum

Bereidingswijze:

Snijd de schoongemaakte bleekselderij in smalle boogjes. Snipper de gepelde uien. Verhit de boter in een pan, roer de bleekselderij en uien erdoor en laat de groenten, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 10 minuten smoren; roer af en toe.
Roer de bloem door de groenten en schenk de bouillon erbij. Voeg naar smaak zout en peper toe. En laat de soep, met het deksel op de pan, zachtjes ca. 30 minuten koken.
Snijd intussen de kaas in kleine stukjes.
Neem de pan van het vuur, laat de soep iets afkoelen en pureer hem met een staafmixer of in een foodprocessor.
Afwerking: Roer de kaas en de melk door de soep, al roerende, door en door warm worden en de kaas smelten (laat de soep niet aan de kook komen). Bestrooien met peterselie.