



Knolselderijsoep met peterselie-olie

Datum: 14-05-2018
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1,5 kg knolselderij
- 2 tenen knoflook
- 2 uien
- 25 g ongezouten boter of margarine
- 1 theel. gemalen nootmuskaat
- 2 kippenbouillontabletten
- 1,25 ml kraanwater
- 2 conference peren
- 125 ml verse slagroom
- 30 g verse peterselie
- 6 eetl. traditionele olijfolie
- 3 eetl. appelciderazijn

Bereidingswijze:

Schil de knolselderij en snijd in stukken van 2 cm. Snijd de knoflook fijn en snijd de ui in halve ringen. Verhit de boter in een pan met dikke bodem en bak de knolselderij en ui 5 minuten (roer regelmatig). Voeg de knoflook, nootmuskaat, peper en eventueel zout toe en bak 3 minuten (roer regelmatig).

Voeg de bouillontabletten en het water toe, breng aan de kook en laat in 15 minuten op laag vuur met de deksel op de pan koken.

Schil ondertussen de peren, snijd in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd in parten. Neem de pan van het vuur, voeg de peer toe en pureer met de staafmixer. Maak de staafmixer schoon. Voeg de slagroom toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en verwarm 5 minuten op laag vuur.

Snijd ondertussen de peterselie grof, doe met de olie en azijn in een hoge beker en pureer met de staafmixer. Breng op smaak met (versgemalen) peper en eventueel zout. Verdeel de soep over kommen en besprenkel met de peterselie-olie.