

Broccoli-knolselderijsoep met whipped geitenkaas & zadencrunch

Datum:	13-11-2024
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Oscar Aarns
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 4 eetl. olijfolie
- 2 ui gesnipperd
- 4 stengels bleekselderij in boogjes
- 4 theel. gerookte-paprikapoeder
- 600 g broccoli 1 stronk, in roosjes, stam geschild, in stukken
- 700 g knolselderij ½ knol, geschild, in blokjes
- 2 l groentebouillon
- 200 g zachte Hollandse geitenkaas
- 1 teen knoflook
- 8 eetl. volle yoghurt
- 0,5 citroen (rasp en sap)
- 160 g zaden en pittenmix
- 8 plakjes rauwe ham

Bereidingswijze:

Verhit de olijfolie in de soeppan en fruit de ui, bleekselderij en het paprika- poeder ± 5 min. op middelhoog vuur. Voeg de broccoli en knolselderij toe en bak ± 5 min. mee. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat 15 minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur en pureer de soep glad. Breng op smaak met peper en zout.

Doe intussen de geitenkaas, knoflook, yoghurt, citroenrasp en -sap in de kom van de keukenmachine en mix tot gladde luchtige spread.

Verhit een droge koekenpan en rooster de zaden en pittenmix in 3 minuten goudbruin.

Verdeel de soep over de kommen en schep in het midden een swirl geitenkaasspread, een handje zadencrunch en een plakje rauwe ham. Lekker met brood en boter.