

Id0927 web dish name 4889

## Venkel-knolselderijsoep

en knapperige uienbroodjes



20-30min



Voor 3-4 personen

Deze mooie romige soep maak je van knolselderij en venkel en is een feestje voor de smaakpapillen! Daarbij maak je heerlijke broodjes met gekaramelliseerde ui en gegratineerde kaas. Karameliseren is het omzetten van suiker in karamel, wat ook gebeurt als je uien op laag vuur zacht bakt. Daardoor krijgen ze een overheerlijke zachte en zoete smaak. Probeer het zelf!

## Wat je van ons krijgt

- tenen knoflook
- ui
- knolselderij <sup>9</sup>
- venkel
- groentebouillonblokje <sup>9</sup>
- verse peterselie
- baguettes <sup>1</sup>
- komijn
- geraspte Emmentaler <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- zout
- zwarte peper

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- oven met grillfunctie
- staafmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 620.0kcal, vet 28.7g, eiwit 26.3g, koolhydraten 57.0g



**1. Ingrediënten voorbereiden**

Ovengrill voorverwarmen op 200°C. **Venkel** halveren, onderkant verwijderen, dan in ca. 3cm grote stukken snijden. **Knolselderij** met een mes of dunschiller schillen, dan in ca. 3cm grote blokjes snijden. **Peterselieblaadjes** plukken, dan fijnhakken. Steeltjes grof snijden.



**4. Uien karamelliseren**

Dan 1tl suiker, 4-6el water, snuf zout en peper toevoegen. Geheel op middelhoog in ca. 2-3min inkoken, totdat de **ui** zacht is.



**2. Soep bereiden**

Grote kookpan met 2el olie op middelhoog vuur verhitten, **venkel, knolselderij, peterseliesteeltjes, komijn** toevoegen en ca. 2-3min aanbraden. Dan **bouillonblokje** toevoegen en met ca. 600ml water afblussen, zodat de groenten net aan onder water staan. Groenten op laag vuur met deksel op pan in ca. 15-20min gaar en zacht koken.



**5. Broodjes bakken**

**Broodjes** opensnijden, over het snijvlak de gebakken **ui** en **kaas** verdelen. Dan ca. 7-10min in oven goudbruin en knapperig bakken.



**3. Uien snijden**

**Ui** en **knoflook** pellen, halveren, in dunne schijfjes snijden. Grote koekenpan met 2el olie op middelhoog vuur verhitten, **ui** en **knoflook** daarin in ca. 5min goudbruin aanbraden.



**6. Soep pureren**

Zodra de groente gaar is, soep met een staafmixer fijn pureren. Evt. nog wat water toevoegen als de consistentie te dik is, dan soep nog een keer aan de kook brengen. Soep met snuf suiker, zout en peper op smaak brengen. Soep over kommen verdelen, met **peterselieblaadjes** garneren, met ui-kaas broodjes serveren.