

Frisse knolselderijsoep

met knapperige geitenkaascrostini's



30-40min



Voor 3-4 personen

Ben je er zeker van dat alleen zomergroenten je kunnen bekoren? Laat je dan eens verrassen door de verrukkelijke smaak van de potsierlijke knolselderij. Deze knoestige knol staat bij ons bekend als hoofdcomponent in een gemiddeld groentesoep pakket, maar in de winter smaakt hij op zijn opperbest. Wij maken van deze flinke jongen een stevige soep en maken het met de topping van appel net even een...

Wat je van ons krijgt

- knolselderij ⁹
- pijnboompitten ¹⁵
- melk ⁷
- ui
- kurkumapoeder
- garam masala
- baguette ¹
- Happy Goat geitenkaas ⁷
- verse kervel
- groentebouillonblokje ⁹
- Granny Smith appel
- teen knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- kookpan
- 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), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 465kcal, vet 20.2g, koolhydraten 43.3g, eiwit 19.7g



1. Groenten voorbereiden

Pel **ui** en **knoflook**, hak **allebei** grof. Schil de **knolselderij** en snijd in 2cm grote blokjes. Verhit 2el olijfolie in een grote kookpan op middelhoog vuur. Voeg de **ui**, **knoflook**, **garam masala** en **helft van het kurkumapoeder** toe. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C met de grill aan.



4. Appel snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in 0,5-1cm grote blokjes. Hak de **kervel** met de steeltjes grof.



2. Knolselderij toevoegen

Voeg dan de knolselderij met de **melk**, een verkruid **bouillonblokje** en 750ml water aan de pan toe en breng aan de kook. Kook ca. 20min op laag-middelhoog vuur totdat de **groenten** gaar zijn. Voeg evt. meer **kurkumapoeder** naar smaak toe of gebruik voor een ander recept.



5. Soep pureren

Pureer de **soep** glad zodra de **knolselderij** gaar is, voeg evt. een beetje water toe voor een iets dunnere **soep**. Breng op smaak met peper en zout.



3. Crostini's maken

Snijd ondertussen de **baguette** in sneetjes. Besmeer het **brood** met de **geitenkaas** en bestrooi met de **pijnboompitten**. Leg de **crostini's** op een bakplaat en bak ze in ca. 3-5min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Soep afmaken

Schenk de **soep** in kommen, garneer met de **appel** en **kervel** en serveer de **soep** met de **crostini's**.