



KNOLSELDERSOEP



Ingrediënten (voor 1,5 liter soep):

- - 1 dikke ui
- 1 preiwit
- 1 knolselder
- 2 appels
- 1 citroen
- 2 vetarme groentebouillonblokjes
- takje peterselie



Bereidingswijze:

- Breng 1,5 liter water aan de kook met 2 vetarme groentenbouillonblokjes.
- Pel de ui en snij deze fijn.
- Was de prei en snij het wit van de prei in ringen.
- Schil de knolselder, snij een citroen in 2 en wrijf de knolselder in met de citroen om de witte kleur te behouden.
- Snij vervolgens de knolselder in kleine blokjes.
- Doe de ui, de preiringen en knolselderblokjes in de bouillon en laat gedurende 20 minuten doorkoken en mix het geheel.
- Schil de appel, snij in kleine blokjes en verdeel de appelblokjes over 6 soepkommetjes.
- Verdeel de knolseldersoep over de soepkommetjes en werk af met fijngehakte peterselie.