



SELDER-PREISOEP



Ingrediënten (voor 3 liter of 12 porties):

- 1,5 busse selder
- 3 preistengels
- 3 uien
- een handvol kervel
- een handvol verse bieslook
- een handvol verse basilicum
- een handvol verse dragon
- een handvol bladpeterselie
- 3 liter water
- 6 vetarme kippenbouillonblokjes
- bouquet garni: laurierblaadje, tijm, peterselie
- peper
- een teentje knoflook
- 1 steranijs



Bereidingswijze:

- Doe het water in een grote kookpot samen met de kippenbouillonblokjes en laat dit koken samen met het bouquet garni en de steranijs
- Pel de uien en snij deze in ringen.
- Was de prei en de selder en snij ook deze fijn.
- Was de verse kruiden zoals de kervel, de bieslook, basilicum, dragon en bladpeterselie, snij fijn en voeg toe aan de soep.
- Voeg de ui, de selder (hou wat stukjes selder apart) en het wit van prei toe aan de soep en laat het geheel nog 20 minuten doorkoken.
- Haal het bouquet garni en de steranijs uit de soep en mix ze door.
- Pel de teentjes knoflook en pers deze uit in de soep.
- Werk af met fijn gesneden selder dat je nog kort laat doorkoken.