



VERRUKKELIJKE VERGETEN GROENTESOEP

NODIG (±6 PERS)

- 1 el (room)boter
- 1 el olie
- 1 ui gesnipperd
- 2 tenen knoflook, geperst
- 100 ml madeira
- 1 knolselderij in blokjes
- 1 pastinaak in blokjes
- 2 stengels bleekselderij in plakjes
- 1,5 liter groente of kippenbouillon
- 200 ml room
- 1 takje verse peterselie

DOEN

1. Fruit ui met knoflook in boter en olie glazig. Blus met Madeira.
2. Doe de blokjes knolselderij, bleekselderij en pastinaak erbij en bak even aan.
3. Voeg de bouillon toe en laat de groente zachtjes garen ongeveer 20 minuten.
4. Maak de soep fijn met de staafmixer en voeg de room toe. Breng op smaak met peper en zout. Garneer met verse peterselie.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU