



selderijsoep voor kerst

NODIG

- 4- 6 pers
- 45 minuten

- 1 el olijfolie
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentje knoflook, geperst
- scheutje witte wijn of sherry
- 1 knolselderij (ongeveer 1 kg), geschild en gesneden in blokjes
- 3 stengels Bleekselderij, fijn gesneden
- 1 aardappel (ongeveer 200 g), gesneden in blokjes
- 1,5 kipbouillon of groentebouillon
- 2 tl truffelolie
- 100 ml room

DOEN:

1. Verhit de olijfolie op laag vuur in een grote soeppan. Fruit de ui en een snufje zout. Bak dit ongeveer 10 minuten totdat de ui zacht is, maar niet gekleurd.
2. Roer de knoflook erdoor en bak nog 1 minuut. Voeg dan de knolselderij en aardappel toe. Roer alles goed door en breng op smaak met een flinke snuf zout en witte peper. Blus met sherry of witte wijn. Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat 30 minuten sudderen totdat de groenten helemaal zacht zijn.
3. Roer de room erdoor. Zet de pan van het vuur en pureer de soep tot een gladde massa. Roer de truffelolie beetje bij beetje erdoor en proef of de soep nog op smaak is. De sterkte van de olie kan variëren, dus begin met minder olie en voeg steeds een beetje toe.
4. Schep de soep in kommen of borden en garneer met kruiden, scampi of spekjes, wat zwarte peper en een extra druppel truffelolie.



WWW.BONAPETIT.NU