



Naam: .....

Klas: ..... Datum: .....

## Knolselder- Pastinaaksoep

Twee heerlijke wintergroenten worden gecombineerd. De knolselder heeft een eerder aardse smaak, terwijl de pastinaak een zoete tegenhanger vormt.

### Ingrediënten (2pers)

¼ knolselder

1. Schil de knolselder en snij hem in even grote stukjes (hou eventueel een paar stukjes apart als garnituur)

1 grote pastinaak

2. Schil de pastinaak en snij hem in even grote stukjes (was de pastinaak grondig en hou de schillen apart als garnituur)

1 ui

3. Snipper de ui fijn

1 el verse peterselie

4. Was de peterselie en dep droog met keukenpapier

peper en zout

5. Doe olie in een kookpot en stoof de ui aan.

1 kippenbouillonblokje

6. Voeg de knolselder en pastinaak toe en laat kort meestoven

1 el olijfolie

7. Voeg net zoveel water toe, tot de groenten net onderstaan

8. Verkruiemel het bouillonblokje in de pot en breng aan de kook

9. Laat koken tot de groenten zacht zijn (+/- 30 minuten)

10. Mix de soep fijn.

11. Kruid je soep met peper en zout en dien ze heet op

12. Strooi de fijngehakte peterselie over de soep

Denk zelf na over je garnituur! De fijngehakte peterselie heeft een frisse uitstraling aan de soep, maar is een beetje ouderwets. Je kan eventueel wat blokjes knolselder bakken in de pan en deze gebruiken of de propere en goed gedroogde! Schillen van de pastinaak frituren en deze gebruiken als garnituur. Natuurlijk kan je zelf ook iets bedenken.