

# Recept: Knolselder soep met geroosterde appels



Een heerlijke romige knolseldersoep met een zoete twist van geroosterde appels. Perfect voor de koude dagen!

Afbeelding: 15grams.be



Aantal personen:

8 personen



Tijd:

45 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemakkelijk

## Ingrediënten:

Voor 2 personen

<input type="checkbox"/> Aardappelen	1	geschild en in stukken	
<input type="checkbox"/> Knolselder	1 kg	in grove stukken	
<input type="checkbox"/> Preiwitten	2	in stukken	
<input type="checkbox"/> Witte selder	2	in stukken	
<input type="checkbox"/> Uien	2	in ringen	
<input type="checkbox"/> Appels	2	in schijfjes	
<input type="checkbox"/> Bloem	50 g		
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	1½ l		
<input type="checkbox"/> Poedersuiker	2 kl		
<input type="checkbox"/> Boter	1 klontje		
<input type="checkbox"/> Bouquet garni	1		
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

# Bereidingswijze

## Groenten Stoven

- Stoof de knolselder samen met de ui, de aardappelen, de prei en de witte selder 5 minuten aan.
- Laat zeker niet bruinen!
- Strooi de bloem bij de groenten en roer goed om.

## Bouillon Toevoegen

- Voeg de kippenbouillon al roerend toe.
- Voeg het kruidentuiltje toe aan de soep. Breng de soep aan de kook en laat ze 20 minuten sudderen.

## Soep Pureren

- Verwijder het kruidentuiltje.
- Pureer de groenten met een staafmixer en kruid af met peper en zout.
- Laat de soep nog 5 minuten sudderen.

## Appels Roosteren

- Bestrooi de schijfjes appel met de poedersuiker.
- Verhit de boter in een pan en bak de schijfjes aan beide kanten gaar.

## Serveren

- Verdeel de soep over borden en werk af met de schijfjes appel.
- Serveer goed heet!