

# Soepen



voor ± 3-4 personen



## KNOLSELDERSOEP MET RODE PEPER EN POMPOENPITTEN

1 biologische knolselder

1 handje biologische pompoenpitten

1 biologisch sjalotje

1 eetlepel biologische olijfolie

600 ml water

1 biologische groentebouillon

100 ml biologische kookroom

vers gemalen peper en zout

1 biologische rode peper

## BEREIDING

Schil de knolselder en snij deze eerst in plakken, daarna in repen en daarna in blokjes. Maak daarna het sjalotje schoon en snij deze in grove stukken. Doe de olijfolie in een soeppan, zet deze op de warmtebron en verhit de olijfolie. Voeg dan de blokjes knolselder en de stukjes sjalot toe. Bak dit, al omscheppend, ongeveer 5 minuten door en voeg dan het water en de groentebouillon toe. Breng dit langzaam aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes doorkoken. Snij ondertussen de rode peper in flinterdunne plakjes en zet deze even aan de kant. Haal dan de pan van de warmtebron en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde soep. Voeg dan de kookroom en wat vers gemalen peper en zout toe en mix het nogmaals goed door met de staafmixer. Pak nu de kommen en vul deze met de knolsersoep. Verdeel als finishing touch wat plakjes rode peper over de kommen en maak het af met wat pompoenpitten.