

Soepen



voor 3-4 personen



GROENE SELDERSOEP MET ZOETE AARDAPPEL EN PETERSELIE

1 bos biologische groene selder

1 biologisch groentebouillonblokje

1 biologische zoete aardappel

100 ml soja room

1 biologische ui

1 handje biologische peterselie

1 eetlepel biologische olijfolie

vers gemalen peper en zout

BEREIDING

Snij de onderkant van de selder af en snij de stengels in grove stukken. Doe dit in een vergiet en spoel de stukken schoon onder stromend water. Laat dit even uitlekken. Maak dan de ui schoon en snipper deze. Doe de olijfolie in een soeppan en voeg de ui en stukken selder toe. Fruit dit 3 minuten aan. Schil ondertussen de zoete aardappel en snij deze in stukken. Voeg dit bij de selder en bak dit nog even mee. Los dan het groentebouillonblokje op in 750 ml warm water en schenk dit in de soeppan. Breng de soep aan de kook en laat het op zacht vuur 25 minuten doorkoken. Schenk dan de room bij de soep en pureer de soep met een staafmixer tot een gladde massa. Maak indien nodig op smaak met vers gemalen peper en zout. Vul de kommen met de groene seldersoep en garneer de kommen met wat peterselie.