



# Soepen

voor ± 3-4 personen



## PREISOEP MET SELDERIJ EN SINAASAPPEL

2 biologische preien

2 stengels biologische selderij

1 biologische sinaasappel

1 biologische ui

1 eetlepel biologische olijfolie

een handje biologische peterselie

## BEREIDING

Maak de ui schoon en snij deze in grove stukken. Doe de olijfolie in de soeppan en fruit de ui op laag vuur aan. Pak de prei en de selderij en verwijder de onderkant hiervan. Snij ze daarna in grove stukken. Doe alles in een vergiet en spoel het onder stromend water goed schoon en voeg dit bij de ui. Bak dit kort mee en voeg dan 1 liter water toe en 2 bouillonblokjes. Pers het sap van de sinaasappel in een kom en rasp daarna de wat sinaasappelschil in een apart schaaltje. Doe de sap bij de soep en breng de soep aan de kook. Laat de soep ongeveer 20 minuten zacht pruttelen. Snij ondertussen de peterselie grof en voeg de helft bij de soep. Als de tijd verstreken is, pureer dan de soep. Doe nu als laatst de sinaasappelrasp en de overgebleven peterselie in de soep en roer het door elkaar.