

Soepen



voor ± 3-4 personen



ROMIGE SCHORSENERENSOEP MET PETERSELIE EN HAZELNOT

400 gr biologische schorseneren

2 eetlepel biologische olijfolie

1 biologische zoete aardappel

paar takjes verse peterselie

100 ml biologische kookroom

1 biologische groentebouillon blokje

1 biologische ui

vers gemalen peper en zout

1 handje biologische hazelnoten

BEREIDING

Snipper de ui, doe 1 eetlepel olijfolie in de soeppan en fruit de ui aan. Schil daarna de zoete aardappel en snij deze in stukken. Voeg dit bij de ui en bak even mee en zet het vuur laag. Doe dan huishoudhandschoenen aan en spoel de schorseneren onder koud water goed schoon. Verwijder dan de onder en bovenkant en schil, snij ze in grove stukken en voeg ze bij de ui en zoete aardappel. Los dan het bouillonblokje op in 500 ml water en voeg dit ook toe, breng aan de kook en laat de soep 25 zacht doorkoken. Snij ondertussen de peterselie fijn en de hazelnoten in stukjes. Rooster de stukjes hazelnoot in een koekenpan zonder olie en doe ze daarna in een schaalte. Controleer of de schorseneren en de zoete aardappel goed zacht zijn, voeg de kookroom toe en pureer dan de soep met een staafmixer tot een romige soep. Breng eventueel op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Schenk de soep in de soepkommen, garneer met verse peterselie en de geroosterde hazelnoten en maak het af met een scheutje olijfolie.