

KNOLSELDERSOEP MET TRUFFELOLIE EN CROUTONS

Benodigdheden : voor **6** personen

1	st	Aardappel – grote
1	st	Ui – grote
0,5	st	Knolselder
1	st	Kruidentuiltje
2	liter	Groenten- of kippenbouillon
2-4	sneetjes	brood
1	el	Peterselie
		Truffelolie
		Boter – peper en zout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Smelt een klontje boter in een ruime pot en doe er 1 grote aardappel in blokjes gesneden bij, 1 grote gesnipperde ui en 0,5 knolselder in blokjes bij.

Laat even stoven en leg er dan een kruidentuiltje bij (je weet wel, wat peterselietakjes, lurierblaadje en wet verse tijm samengebonden)

Overgiet met 2 liter groenten- of kippenbouillon. Laat ong 25 minuten zachtjes pruttelen.

Haal het kruidentuiltje uit de soep en mix glad.

Breng op smaak met peper en zout.

Snijd 2 tot 4 sneetjes (oud) brood in blokjes en bak ze goudbruin in een klont boter.

Serveer de soep in borden of kommetjes, geef er croutons bij en werk af met gehakte peterselie en eventueel een paar druppels truffelolie.

Smakelijk eten

=====