

Benodigheden

voor 2 personen

200g koolrabi
100g bloemige aardappelen
1/2 selder stengel
1/2 knoflook teentje
1/2l groentebouillon
50g roomkaas
olijfolie
2 takjes peterselie
nootmuskaat
peper
zout

KOOLRABI

Roomsoep van koolrabi

Aan de slag

Stap 1: Schil de koolrabi en de aardappelen, snij ze in blokjes. Maak de selder schoon en snij in boogjes. Pel en snipper de knoflook.

Stap 2: Stoof de groenten en de knoflook aan. Blus met de bouillon en breng aan de kook. Dek af en laat 30 minuten sudderen, of tot de groenten zacht zijn.

Stap 3: Mix de soep fijn. Roer er de roomkaas door en laat opnieuw goed verwarmen, maar niet meer koken. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Werk af met peterselie.



Bron: Libellelekker