

Knolselderijsoep



Voorgerecht

Soep

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: december t/m februari



Ingrediënten

- olijfolie
- 1/2 knolselderij geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 ui, fijngehakt
- 1 knoflookteen, fijngehakt
- 12 steeltjes peterselie, fijngehakt
- 1 grote prei, in ringen
- 4 kleine aardappelen, geschild en in blokjes van 2 cm
- 1 liter groentebouillon
- 60 g bruine hazelnoten
- rasp en sap van 1 biologische citroen

- peper en zout
- 1 volle el verse munt

Bereidingswijze

1. Verwarm wat olijfolie in een grote soeppan en zweet daarin de ui, knoflook en peterselie ongeveer 5 minuten. Voeg de preiringetjes toe en bak deze 3 minuten zachtjes mee. Voeg dan aardappel en knolselderij toe en bak nog eens 5 minuten mee met een deksel op de pan.
2. Voeg dan de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Laat zachtjes in 15 minuten gaar worden. Voeg wat zout en peper naar smaak toe, blender de soep.
3. Maak een hazelnoot garnering. Rooster hiervoor de hazelnoten in een droge koekenpan met dikke bodem. Laat afkoelen. Plet de hazelnoten in een stenen vijzel, niet te fijn, ze moeten een bite blijven houden. Voeg citroenrasp, peper en zout, 1-2 el citroensap en 1-2 el olijfolie toe en meng ze in de vijzel. Roer als laatste de fijngesneden munt erdoor, niet kneuzen, dan wordt het bitter!
4. Schep een grote eetlepel op de knolselderijsoep en serveer.

Tenslotte

Bovenstaande soep is vegetarisch en glutenvrij! Knolselderij is de stevige knol van de selderijplant. De knol groeit voor een deel onder de grond en wijkt daarin af van zijn familieleden: de bladselderij en bleekselderij. De knol is bruingeel van kleur, het vruchtvlees is lichter en heeft een milde, kruidige smaak. Vooral de knol is belangrijk voor de teelt, maar je kunt ook de bladeren eten, bijvoorbeeld in de erwtensoeppan. Voor een luxe (Kerst)diner maak je **Knolselderijsoep met garnalen**. Pel en snijd 1 ui in halve ringen. Pel en hak 4 teentjes knoflook fijn. Verwarm 4 el olijfolie in een soeppan en fruit de ui en knoflook glazig en zacht. Snijd met een kartelmes de schil 1 kleine knolselderij. Snijd de knolselderij in blokjes van 1 centimeter en voeg toe aan de ui. Scheur 2 blaadjes verse laurier in. Voeg 1 liter krachtige kippenbouillon, 100 ml melk, 150 ml slagroom, 50 gram zuurkool en laurier toe. Breng alles aan de kook en laat 12-15 minuten zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Verwijder de laurierblaadjes. Pureer de soep met de staafmixer, schenk met behulp van een soeplepel door een fijne zeef in een schone pan en breng op smaak met een beetje zeezout. Meng in een kleine (steel)pan 2 tl kerriepoeder met 2 el olijfolie en verwarm circa 20 seconden op laag vuur zodat alle aroma's uit de kerrie loskomen. Klop 10 ml slagroom tot yoghurt dikte. Meng met 2 el zure room en de kerrie-olie. Verwarm de oven voor op 150 °C. Verwarm ruime diepe borden voor in de oven. Breng de soep aan de kook. Zet een ringvorm op bord en verdeel er een laagje zuurkool (50 gram) in. Verdeel 200 gram Hollandse garnaaltjes over de zuurkool en druk iets aan. Schep er kerrieroom op. Snijd 10 stengels bieslook fijn en strooi over de kerrieroom. Schuim de soep nog even op met een staafmixer. Houd voor veel schuim de staafmixer aan de oppervlakte van de soep. Verwijder de ringvorm en schep de soep rondom de zuurkool. Serveer met ansjoviskoekjes of brood.