Koolrabisoep

Voorgerecht Soep

Vegetarisch

2 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 15 minuten

Seizoen: april t/m juli

Ingrediënten

- 1 sjalotje
- 1 koolrabi
- 1 grote aardappel
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1 (kruiden) bouillontablet
- 1 theelepel (verse) tijmblaadjes
- zout, peper
- 1 eetlepel fijngeknipte bieslook
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Pel en snipper het sjalotje. Schil de koolrabi en de aardappel en snijd ze in kleine blokjes. Verhit de olie in een hoge pan en fruit het sjalotje, de koolrabi en de aardappel even aan.
2. Pers de teentjes knoflook erboven uit.Voeg 1/2 liter water, het bouillontablet en de tijm toe, breng de soep aan de kook en kook het geheel in ongeveer 8 minuten zachtjes gaar.
3. Pureer de soep met een staafmixer tot ze glad en gebonden is.
4. Verwarm de soep eventueel opnieuw en voeg naar smaak zout en peper toe. Schep de soep in 2 diepe borden en strooi het bieslook en de peterselie erin.

Tenslotte

Uitgebreide informatie over koolrabi vindt je bij de bijgerechten groente op deze site. Voor **Koolrabi-crèmesoep** voor 4 personen verhit 1 el olijfolie en schep 1 koolrabi geschild en in kleine blokjes gesneden erdoor. Voeg 1 geperst teentje knoflook en 1/2 tl majoraan toe en bak de koolrabi ca. 5 minuten op een heel zacht vuur. Voeg 500 ml melk en 1 kruidenbouillontablet toe en kook de koolrabi in ca. 8 minuten zachtjes gaar. Pureer de soep met een staafmixer of in de keukenmachine. Breng op smaak met zout en peper. Schep de soep in vier borden en strooi er 2 el kaascroutons en 1 fijngeknipt takje basilicum in en serveer. Een erg lekkere soep is **Koolrabisoep met Cantharellen**. Schil 1 koolrabi, en snijdt hem in kleine blokjes, smoor deze in een klontje boter boter gaar. Doe hetzelfde met 100 gr. in plakjes gesneden cantharellen. Neem1 liter kokend water en los 2 groentebouillonblokjes er in op. Laat langzaam de inhoud van een bakje Boursin Cuisine knoflook & fijne kruiden in de bouillon smelten en voeg de koolrabi toe. Even doorkoken totdat de koolrabi helemaal zacht is en gepureerd met een staafmixer kan worden. Doe tenslotte de cantharellen bij de soep. Op smaak brengen met peper zout en nootmuskaat en afmaken met een kruidenolie van olie en gepureerde groene tuinkruiden. Voor **Oosterse Koolrabisoep** verhit je 1 el olie in een soeppan. Bak 2 fijngehakte uien met 1 fijngehakte teen knoflook en een 1 fijngehakte Spaanse peper tot ze zacht zijn. Voeg 1 geschilde in blokjes gesneden koolrabi toe en bak tot ze zacht zijn. Voeg 1 el sojasaus, 1 el sesamolie, 1 el fijngehakte en geschilde gember en 800 ml kippenbouillon toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Acht minuten laten sudderen. Vlak voor het opdienen, roer je er 2 el gehakte koriander door en serveer in een warme kom. Tot slot kun je ook nog een **Koolrabisoep met grove mosterd** voor 4 personen maken. Snipper 1 ui en 1 knoflookteen en fruit ze zachtjes in wat boter in een soeppan. Schil intussen 3 koolrabi’s en 1 grote aardappel en snij ze in kleine blokjes. Spoel af onder de kraan. Doe ze bij de ui en knoflook en bak even mee, maar laat niet kleuren. Voeg 1 liter water toe, 2 kruidenbouillonblokjes en zout & peper toe. Kook zachtjes circa 15-20 minuten tot de groenteblokjes zacht zijn. Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine. Roer er dan 2 el grove mosterd door de soep. Verdeel de soep over borden of kommen. Giet er een scheutje room in. Strooi er fijngeknipte bieslook of fijngesneden lenteui over.