

Knolselderijsoep met truffel

Knolselderijsoep met truffel en knapperige Parmezaan croutons.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Hartig

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 45 minuten

Knolselderijsoep met truffel en knapperige Parmezaan croutons.

Bereidwijze

1. Pel en snipper de ui en hak de knoflook fijn. Fruit dit aan in een grote soeppan in wat olijfolie.
2. Schil de knolselderij met een dunschiller en snijd deze in stukken van ongeveer 2 x 2 cm. Voeg de knolselderij toe aan de pan.
3. Voeg de bouillon toe en breng de soep aan de kook. Kook de soep in ongeveer 15 minuten gaar.
4. Maak in de tussentijd de Parmezaan croutons. Verwarm de oven voor op 180 graden (hete lucht). Scheur de ciabatta in stukken en doe ze in een kom. Drizzle er wat olijfolie overheen en de Parmezaanse kaas en iets zwarte peper. Hussel even om.
5. Verdeel de croutons over een bakplaat bekleed met bakpapier en bak ze in 10 minuten goudbruin.
6. Pureer de soep glad met een staafmixer.
7. Voeg de slagroom toe en breng de soep verder op smaak met peper, zout en de tijm.
8. Verdeel de knolselderijsoep over de kommen. Drizzle over iedere kom wat truffelolie.
9. Garneer de soep met wat extra tijm, een snufje zwarte peper en de Parmezaan croutons.

Je kunt de soep twee dagen bewaren in de koelkast.

Ingrediënten

- 1 knolselderij (ongeveer 600 gr)
- 1 ltr kippenbouillon
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 125 ml slagroom
- Truffelolie
- Paar takjes verse tijm
- Peper en zout
- Halve ciabatta (mag ook iets oud zijn)
- 20 gr geraspte Parmezaanse kaas
- Olijfolie

accessoires