

Recept!

Knolselderij pompoensoep

Ingrediënten

3 tenen knoflook
1 eetlepel kokosolie
koffielepel kurkuma
1 knolselderij
1 oranje pompoen
2 liter groentebouillon
Peper/zout
Mespunt cayenne
Zure room
Takje peterselie
1 x afbakbrood
1 x roomkaas met kruiden

Bereiding

Schil en snij de knolselderij en pompoen. Knoflooktenen persen en fruiten in de kokosolie en de kurkuma erbij doen. Vervolgens de in stukken gesneden knolselderij en pompoen toevoegen.

Voeg dan 2 liter water en de bouilloblokjes erbij. Laten garen en pureren met de staafmixer. Daarna op smaak brengen met scheutje shoyo en cayennepeper.

Deze hoeveelheid is een dubbele portie door de grote van de knolselderij en pompoen. Je kunt er ook voor kiezen een halve hoeveelheid te maken. Of de soep invriezen of in de dag(en) daarna opeten.

Vlak voor het serveren een koffielepel zure room in de opgediende soep doen. Vervolgens nog een takje peterselie toevoegen.

Serveer met afbakbrood en roomkaas met kruiden

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: (w)eten van heerlijk eten van Rineke Dijkstra
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel