



Special: romige knolselderij-aardpeersoep

en crostini met blauwe kaas



ca. 40min



2 personen

Ook al is het nog niet helemaal kerst, we sturen je toch alvast een paar cadeautjes. En deze romige soep is er een van. Aardpeer, ook wel bekend als topinamboer, is licht zoet en nootachtig van smaak en laat zich perfect combineren met de knolselderij. De krokante crostini met blauwe kaas en gekaramelliseerde sjalot maken dit gerecht feestelijk af.

Wat je van ons krijgt

- 1 citroen
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 knolselderij ⁹
- 1 bakje aardperen
- 1 teen knoflook
- 2 sjalotjes
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 1 stuk blauwe kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7), selderij (9), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 625kcal, vet 28.6g, koolhydraten 69.3g, eiwit 20.2g



1. Bouillon voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Los de **bouillon** met **2el citroensap** op in 750ml warm water.



2. Groenten snijden

Schil de **knolselderij** en de **topinamboer** en snijd ze in blokjes.



3. Soep starten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el boter en bak de **knolselderij** en **topinamboer** 4-6min. Pel en hak de **knoflook** fijn en voeg toe aan de **groenten**. Bak ca. 30sec mee. Voeg de **bouillon** toe en breng het geheel kort aan de kook. Laat de **groenten** nog 13-16min zachtjes sudderen, tot ze zacht zijn.



4. Sjalotjes karamelliseren

Halveer, pel en snijd de **sjalotjes** in fijne reepjes. Verhit een kleine kookpan op laag tot middelhoog vuur met 1el boter, 2tl suiker, een flinke snuf zout en 1tl balsamicoazijn. Voeg de **sjalotreepjes** toe en karamelliseer ze in 5-7min, tot de **sjalotten** goudbruin en kleverig zijn. Roer af en toe om.



5. Crostini voorbereiden

Snijd de **broodjes** in plakjes en besmeer elk plakje met ca. **1tl blauwe kaas**. Leg de **broodplakjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze 4-6min in de oven, tot ze knapperig en goudbruin zijn. Neem uit de oven en beleg ze met de **gekaramelliseerde sjalotjes**.



6. Soep pureren

Neem de pan van het vuur en pureer de **groenten** met een staafmixer tot een romige **soep**. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen en besprenkel elk met 1/2tl olijfolie. Bestrooi met wat **citroenrasp** en wat (versgemalen) peper, en serveer de **crostini** erbij. **Tip:** als je het lekker vindt, kun je de **soep** nog met wat balsamicoazijn besprenkelen.