

DINNERLY



Romige knolselderij-aardappelsoep met geroosterde hazelnoten en balsamicocrème



30-40min



2 personen

Deze voedzame soep is heerlijk romig. En dankzij de Violife Creamy is ie ook nog helemaal vegan! Samen met de aardappels en knolselderij wordt het een heerlijk zacht geheel. Voeg daar voor het smaak- en textuurcontrast wat citroentijm, hazelnoten en een balsamicocrème aan toe, en we zijn helemaal tevreden.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 kleine knolselderij ¹
- 10g verse citroentijm
- 150g Violife Creamy
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 50g hazelnoten ³
- 1x balsamicocrème ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- kleine koekenpan
- dunschiller
- maatbeker
- staafmixer

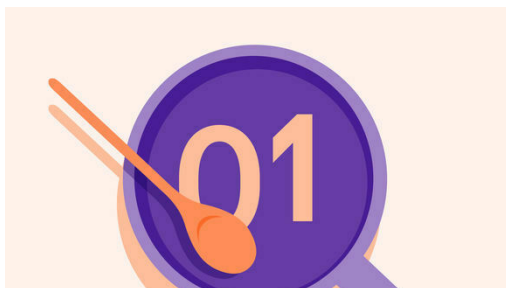
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Selderij (1), Zwaveldioxide en Sulfieten (2), Noten (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 757kcal, vet 51.6g, koolhydraten 55.4g, eiwit 12.3g



1. Groente snijden

Schil de **aardappels** en snij ze in blokjes van ca. 2cm (zie ook de **tip in stap 6**). Snij de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en snij in blokjes van ca. 2cm.



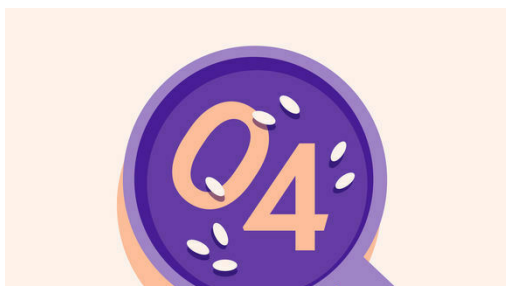
2. Tijm bakken

Verhit een middelgrote kookpan met 2el olijfolie. Voeg de **takjes tijm** toe met een snuf zout en bak 3-4min op laag vuur. Haal ze dan uit de pan en laat ze afkoelen – de pan en de olie gebruiken we zo weer. **Tip:** bind de **takjes tijm** voor het bakken met wat keukengaren bij elkaar, zodat je ze gemakkelijk uit de pan kunt vissen. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn.



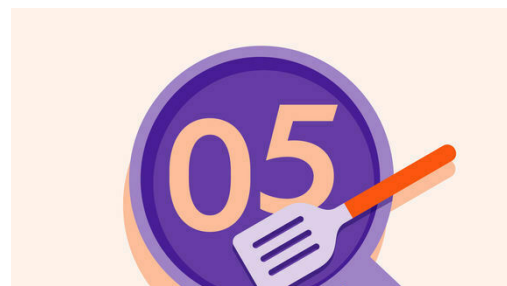
3. Soep opzetten

Zet het vuur onder de kookpan middelhoog en bak de knoflook ca. 30sec in de olie. Voeg de **aardappel**, **knolselderij**, 1tl zout en ½tl (witte) peper toe en schep goed door. Roer de **Violife Creamy**, 300ml water en de **helft van het bouillonpoeder** erdoor. Breng aan de kook, zet dan het vuur lager en laat de **soep** afgedekt 12-15min borrelen, tot de **groente** gaar is.



4. Hazelnoten roosteren

Rits de **tijmblaadjes** van de stengels en hak de **hazelnoten** grof. Verhit een droge kleine koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **hazelnoten** 2-3min. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen. Haal ze uit de pan en zet opzij.



5. Soep pureren

Pak een staafmixer en pureer de **soep** fijn. Voeg evt. scheutjes water toe om de consistentie aan te passen. Proef de **soep** en breng verder op smaak met nog wat **bouillonpoeder**, een snuf (witte) peper en 2el azijn. Verdeel de **soep** over diepe borden of kommen. Bedruppel met de **balsamicocrème** en bestrooi met de **hazelnoten**, **tijmblaadjes** en een snuf (zwarte) peper.



6. Niks weggooien!

Je hoeft de aardappelschillen niet weg te gooien! Daar kun je namelijk een lekker krokante snack van maken. Schrob de aardappels voor het schillen en verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Meng de schillen met wat olie, peper en zout en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Bak ze 15-20min en draai ze halverwege om.