



# De Kookjuf

## Knolselderij-bloemkoolsoep met aardappel (3 liter)

Ingrediënten		Materialen
1 kleine knolselderij (600 gr)	4 kippenbouillon-tabletten	soeppan 3 liter
1 kleine bloemkool	3 takjes selderij	snijplank
1 ui	150 ml room	mes
1 ½ liter water	1 el olijfolie	staafmixer
1 teentje knoflook	300 gram aardappels	houten lepel

### Vorbereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Meet en weeg de ingrediënten af.
3. Maak de knolselderij schoon. Snijd in blokjes.
4. Maak de bloemkool schoon, spoel af onder de kraan en verdeel in roosjes. De groene bladeren kunnen weggegooid worden, de dikke witte steel mag in kleine stukjes worden gesneden.
5. Schil de aardappels, verwijder de oogjes en spoel ze even af. Snijd in kleine blokjes.
6. Bewaar de aardappels tot gebruik in koud water tegen het verkleuren.
7. Haal de schillen van de ui. Snijd de ui in snippers.
8. Haal de schilletjes van de knoflook. Snipper de knoflook.
9. Was de takjes selderij, gooi de takjes weg en hak de blaadjes klein.

### Bereiding

1. Zet de kookpan op het vuur en doe er de eetlepel olijfolie in. Bak op een zacht vuurtje de ui en knoflook glazig en zeker niet bruin.
2. Bak de knolselderijblokjes een paar minuten mee en voeg dan de bloemkoolroosjes toe.
3. Giet de aardappels af en doe die bij de groenten in de pan.
4. Voeg 1 ½ liter water en 4 kippenbouillon-tabletten toe en breng het aan de kook.
5. Zet het vuur klein, doe het deksel op de pan en laat de groenten in circa 30 minuten zachtjes gaar pruttelen.
6. Pureer de groenten met de staafmixer tot een zijde-achtig soepje. Voeg de room toe.
7. Breng op smaak met peper.
8. Proef af en serveer in een bord of soepkom. Garneer met wat gehakte selderijblaadjes. Je kunt eventueel de selderij vervangen door peterselie.