

## Knolselderijsoep met verse croutons

### Ingrediënten:

Scheutje olijfolie  
2 ui  
2 teentjes knoflook  
Handje verse tijm  
2 knolselderij (ongeveer 1,5 kilo)  
2 tabletten groente bouillon  
1 liter kraanwater  
125 ml slagroom  
1 theelepels mosterd  
2 eetlepels pesto  
Peper en zout

Wat sneetjes (oud) volkoren brood  
Olijfolie  
Peper  
Zout

1. Lees eerst rustig alle stappen door
2. Zorg dat je werkplek schoon en ruim is
3. Zet alle benodigdheden en ingrediënten klaar
4. Verwarm de oven op 180 graden
5. Snij de uien en de knoflook
6. Vraag hulp van een volwassene om de schil van de knolselderij eraf te snijden en de knol in stukken de snijden
7. Rits de tijm van de takjes
8. Doe een scheut olie in een soeppan en bak de uien en knoflook totdat het glazig is
9. Voeg vervolgens de knolselderij en de tijm toe en bak het een paar minuten mee
10. Blus het geheel af met het kraanwater en versnipper de bouillonblokjes boven de pan
11. Roer het geheel even door en laat koken. Het mag een minuut of 10 a 15 koken (totdat de knolselderij zacht is)
12. Snij de sneetjes brood in blokjes
13. Leg de blokjes brood op een met bakpapier bekleedde bakplaat
14. Giet er een goede scheut olijfolie overheen en wat peper en zout. Hussel dit goed door elkaar
15. Zet voor ongeveer 10 minuten in de oven of totdat ze knapperig zijn
16. Pureer de soep totdat het helemaal glad is
17. Voeg de slagroom, mosterd en pesto toe en roer goed door
18. Als de soep te dik is voeg dan nog wat extra water toe
19. Voeg peper en zout toe naar smaak
20. Laat de boel nog even heel kort doorkoken en serveer met de zelfgemaakte croutons

Eet smakelijk!



*Als jullie vragen hebben zijn we te bereiken via onze Socials*