



Maaltijdsoep van knolselderij met chorizo en appel

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 1 el olijfolie
- 25 g boter
- 1 kleine ui fijngesneden
- 1 prei alleen het wit, in ringetjes
- 1 teen knoflook fijngesneden
- 1 laurierblaadje
- 2 el tijmblaadjes fijngesneden
- 200 g witte of limabonen afgespoeld en uitgelekt
- ½ knolselderij geschild, in blokjes
- 375 ml kippenbouillon
- 1 kleine granny smith-appel geschild, uitgeboord, in blokjes
- 5 g fijne kristalsuiker
- ½ vers chorizoworstje in plakjes
- 100 ml slagroom

voor erover

- 2 el peterselieblad fijngesneden

MATERIAAL: soeppan, staafmixer, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een steelpan met dikke bodem ½ el olie met 10 g boter op laag vuur.
2. Bak hierin de ui en prei al omscheppend in 3-4 minuten glazig.
3. Voeg de knoflook, laurier, tijm, bonen, knolselderij en bouillon toe.
4. Breng aan de kook, draai het vuur laag en laat de soep met de deksel schuin 15-20 minuten trekken tot de selderij gaar is.
5. Laat wat afkoelen.
6. Verhit intussen de resterende 15 g boter in een koekenpan op hoog vuur.
7. Schep de appelblokjes in de pan om met de suiker en laat ze karamelliseren.
8. Schep op een bord en veeg de pan schoon.
9. Verhit hierin de resterende olijfolie en bak de chorizo hierin in 2-3 minuten knapperig.
10. Schep met een schuimspaan op een vel keukenpapier om uit te lekken en bewaar de olie in de pan.
11. Pureer de soep in gedeelten, schenk hem terug in de pan en voeg de room toe.
12. Breng op smaak met zout en peper en laat op matig vuur doorwarmen.
13. Garneer met de chorizo, appelblokjes en peterselie en sprenkel er wat chorizo-olie uit de pan over.

* Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies:** voedingscentrum.nl

** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

