



Maaltijdsoep van knolselderij en pastinaak

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 8 g verse basilicum
- 450 g knolselderij
- 200 g pastinaken
- 1 el milde olijfolie
- ½ groentebouillontablet minder zout
- 500 ml kokend water
- ½ afbak Franse baguette
- 65 ml verse slagroom
- 45 g koelverse groene pesto

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pluk de blaadjes van de takjes basilicum en snijd de takjes heel fijn.
2. Schil de knolselderij en pastinaak en snijd in stukken van 2 cm.
3. Verhit de olie in een soeppan en bak de knolselderij en pastinaak 5 minuten op middelhoog vuur.
4. Roer regelmatig.
5. Voeg de fijngesneden takjes basilicum, het bouillonblokje en het kokende water toe en breng aan de kook.
6. Laat met de deksel schuin op de pan 20 minuten op laag vuur koken.
7. Bak ondertussen het stokbrood af volgens de aanwijzing op de verpakking.
8. Voeg de slagroom toe aan de soep en verwarm 3 minuten.
9. Haal de soep van het vuur, pureer met de staafmixer glad en breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Verdeel over kommen en verdeel de pesto en de blaadjes basilicum over de soep.
11. Breek het stokbrood in stukken en serveer bij de soep.

****** 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: [ah.nl](https://www.ah.nl)

