Knolselderij soep met chorizo

Ingrediënten

- 1 Stuk Kleine knolselderij
- 1 Stuk Zoete witte ui
- 3 el Plantaardige olie
- 1 l Kokend water
- 150 ml Kookroom (20% vet)
- 1 Blokje MAGGI Tuinkruidenbouillon
- 100 g Droge chorizoworst
- 10 g Roomboter

Instructie

1. Begin met het schillen van de knolselderij en snijd deze in kleine blokjes van ongeveer 2 centimeter. Pel de ui en snijd deze in grove stukken voor extra smaak.

2. Verhit een scheutje olie in een soeppan en fruit de knolselderijblokjes samen met de gesnipperde ui gedurende 5 minuten op een matig vuur.

3. Voeg 1 liter kokend water en kookroom toe aan de pan, gevolgd door een (tuinkruiden) bouillonblokje.

4. Breng de inhoud aan de kook en laat het 10 minuten zachtjes pruttelen totdat de knolselderij gaar is. Pureer de soep met een staafmixer tot een gladde, romige structuur.

5. Breng de knolselderijsoep naar wens op smaak met versgemalen peper en zout.

6. Snijd de chorizo in kleine blokjes en bak deze in een droge, voorverwarmde koekenpan tot ze krokant zijn.

7. Schep de romige knolselderijsoep in kommen en garneer met de krokante stukjes chorizo voor een extra smaakexplosie. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	9.76 g
Energie	243.53 kcal
vetten	20.64 g
Eiwit	7.04 g

20 Min

4