

Knolselder-witloofsoep met semoule de riz



Dit heb je nodig voor 20 à 25 ? personen:

- 1600 g witloof
- wit van 2 preien
- 1/2 knolselder (1400 g)
- 60 g boter
- 3 l water
- 6 kippenbouillonblokjes
- 70 g griesmeel
- 2 blaadjes laurier
- 2 takjes tijm
- peper & zout
- verder: gehakte peterselie, evt 2 dl room

Werkwijze

Weeg 2 keer 10 gram boter af



1 Maak de knolselder schoon.



Was het witloof.

Snijdt er met een scherp mes aan de wortelkant 1cm van de harde kern uit.

2 Snijd 4 stronken witloof fijn (=in julienne) met een groentemes.



Smelt een klontje boter in een kleine kookpot.



Voeg de witloofsnippers toe.



Omroeren met een houten lepel.

Laten stoven als versiering.



3 Snijd de overige stronken witloof met een groentemes in grote stukken.



4 Maak de prei schoon:

snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren weg. Neem het wit aan het uiteinde vast. Snijd het wit, begin onder je vingers, naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.



5 Snijd het wit van 2 botten prei met een groentemes op een plank in grote stukken.

6 Smelt een klontje boter in een grote kookpot.



7 Voeg het grof gesneden witloof, de prei, knolselder en een beetje water, tijm & laurier toe.



Roer om met een houten lepel.

Zet een deksel op de pot. Laat een beetje stoven.



8 Voeg griesmeel, het water en de bouillonblokjes toe.



9 Kruid met peper en zout.



Zet een deksel op de pot. Laat een half uur koken. 10 Haal de pan van het fornuis. Mix de soep.



11 Giet de soep terug in de kookpot.



Warm de soep lichtjes op.



12 Proef en breng op smaak met peper en zout.