

Knolselderijsoep met warm geitenkaasje

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 4 geitenkaasjes van elk +/- 40 gr
- ½ knolselder
- 1 ui
- 1 preiwit
- 1 l. kippenbouillon (gemaakt van twee bouillonblokjes opgelost in 1 l. water)
- 1 teentje knoflook
- 1 chilipeper ontgaan van pitjes en zaadlijst.
- 4 el pijnboompitten
- 1 takje verse rozemarijn (fijngesneden met keukenmes)
- boter
- peper en zout
- Notenolie (facultatief)



Bereidingswijze :

1. Schil de knolselderij en snijd het vruchtvlees in geen al te grote stukken. Snijd ook de prei en de ui in stukken. Stoof de groenten enkele minuten in boter samen met een teentje look en de fijngesneden chilipeper. Giet er de bouillon over en zet verder onder met water. Laat 30 minuten rustig pruttelen op een zacht vuurtje.
2. Neem een braadpan liefst met anti aanbaklaag. Doe er de pijnboompitten in zonder vetstof en laat kleuren op een zacht vuurtje. Goed deze pan in 't oog houden dat de pitjes niet verbranden. Eenmaal aangekleurd het vuur afzetten.

3. Bestrooi de geitenkaasjes met fijngesneden rozemarijn en wat peper.
Mix de soep en breng op smaak met peper en zout.
Moest de soep nog te dik zijn dan voeg je nog wat kippenbouillon bij.
4. Schep de soep in borden en werk af met het geitenkaasje en de pijnboompitten.
5. Bedruppel het geheel met wat notenolie.

Kooktip:

Eigengemaakt kippenbouillon is natuurlijk niet te evenaren maar voor een snelle versie gebruik ook ik wel eens een bouillon blokje. Let wel op met de kruiding daar deze laatste meestal heel zout zijn.



Laat het jullie smaken.

Jullie hobbykok
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij steeds mailen op thierry.dewallef@skynet.be