

BOERENGROENTESOEP

MET KNOLSELDERIJ EN HAZELNOTEN

INSPIRATIERECEPT VOOR 4 PORTIES

Bereidingstijd

45 minuten

Onze groenten

2 middelgrote uien

Ca. 600 g knolselderij

Ca. 150 g boerenkoolspruitjes

Half bosje peterselie

Extra ingrediënten

4 el olijfolie

1 el verse of gedroogde tijm

50 g hazelnoten

2 tenen knoflook

1 l groentebouillon

1 blikje kikkererwten of linzen

Geroosterd of gegrild brood, om erbij te serveren

Peper en zout

Bereiding

1. Pel en snipper de ui. Schil de knolselderij en snijd in blokjes van 2 cm. Was de boerenkoolspruitjes en verwijder de kontjes, maar voorkom dat ze helemaal uit elkaar vallen.
2. Hak de hazelnoten grof. Pel de knoflook en snijd fijn.
3. Verhit de olijfolie op middelhoog vuur in een grote pan met dikke bodem. Voeg de knolselderij, ui en tijm toe. Bak, regelmatig roerend, 5 tot 6 minuten tot de ui zacht is, maar niet verkleurd.
4. Strooi de stukjes hazelnoot en fijngehakte knoflook erbij en roer goed door. Bak nog 1 tot 2 minuten, schenk dan de bouillon erbij en breng de inhoud van de pan aan de kook.
5. Laat 8 tot 10 minuten zachtjes doorkoken, voeg dan de boerenkoolspruitjes toe en breng weer aan de kook.
6. Laat nog 10 minuten koken tot alle groenten gaar zijn. Voeg de laatste paar minuten de kikkererwten of linzen toe.
7. Terwijl de soep kookt, was de peterselie en snijd fijn.
8. Haal de pan van het vuur, voeg de fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met peper en zout.
9. Schep de soep in kommen en serveer met geroosterd of gegrild brood (leuk om in de kom erbij te stoppen). Eet smakelijk!

Extra smaak toevoegen aan het brood? Wrijf na het roosteren in met een half knoflookteentje, bestrooi met grof zout en besprenkel met extra vierge olijfolie. Zuurdesem of ander stevig, landelijk brood past hier goed bij.

NO SHIT.

