



## KNOLSELDER- SOEP

MET APPEL  
& SALIE



## KOKEN MET LEKKERS VAN JE LOKALE BOER

### KNOLSELDERSOEP MET APPEL & SALIE

#### INGREDIËNTEN

- 2 uien
- 1 knolselder
- 2 appels
- 1 blokje kippenbouillon
- peper en zout
- snuifje nootmuskaat
- 30-tal blaadjes verse salie
- 6 el hazelnoot
- 30 gr hoeveboter

#### RECEPT

- Snijd de uien, knolselder en appels in grove stukken.
- Doe boter in een grote soepkom en zet op het vuur.
- Stoof de ui aan tot ze glazig is.
- Voeg de knolselder en appels toe.
- Kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- Laat 10 min zacht aanstoven.
- Voeg 2 l water en het bouillonblokje toe.
- Breng aan de kook, laat 15 min doorkoken.
- Mix tot je een fluweelzachte structuur bekomt.
- Laat 5 min doorkoken.
- Hak de salie en de hazelnoten fijn.
- Werk af met salie en hazelnoot.

EEN RECEPT VAN GOESTJES.BE



Dit recept komt uit een workshop **Eetbaar Landschap**.

Ook een activiteit beleven?

Ga naar [www.eetbaarlandschap.eu](http://www.eetbaarlandschap.eu)

of volg ons op **facebook**.

