



Knolselderijsoep met gerookte zalm

Eten jullie wel eens knolselderij behalve in groentesoep? Om eerlijk te zijn wij vrij weinig. Ik doe het altijd in mijn groentesoep en maak er af en toe een puree mee, maar verder eigenlijk vrij weinig. Ik hoor regelmatig dat men niet weet wat je er eigenlijk allemaal mee kunt. Nu vergat ik de knolselderij in de groentesoep te doen waardoor ik dus een hele over had. Daarmee maakte ik deze heerlijke knolselderijsoep de aardse smaak in combinatie met het zoutige van de zalm is een goede combinatie.

Als ik soep maak probeer ik dat in een pan te maken, dat scheelt afwas. Al moet ik eerlijk verklappen dat we over een paar maanden eindelijk een vaatwasmachine krijgen.

Ingrediënten voor 2 à 2,5 liter soep:

- 1 knolselderij
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 750 ml visbouillon
- 750 ml groentebouillon
- 150 gram gerookte zalm
- 2 takken rozemarijn
- Olie
- Peper
- Zout

Pel de ui en knoflook en snijd deze in grove stukken. Fruit de ui en knoflook in een grote soeppan met een flinke scheut olie. Bak de ui gedurende 7 minuten op laag vuur.

Indien je geen groente- en visbouillon in de diepvries hebt staan, maar deze met bouillonblokjes maakt zorg dan dat je dit nu doet.

Schil in de tussentijd de knolselderij en snijd deze in grove stukken. Voeg deze toe aan de gebakken ui en blus het geheel af met de groente- en visbouillon. Voeg direct ook 2 takjes rozemarijn toe zodat deze hun smaak af kunnen geven.

Breng de soep aan de kook. Als de soep kookt zet het fornuis dan omlaag en laat het geheel 25 minuten zachtjes pruttelen.

Na 25 minuten haal je de rozemarijn uit de pan. Pureer de soep met een staafmixer fijn. Indien de soep te dik is naar je mening voeg je gewoon wat extra water toe.

Proef de soep en breng deze op smaak met peper en zout.

Snijd de gerookte zalm in reepjes.

Serveer de soep in soepborden en garneer de soep met de zalm en het topje van een takje rozemarijn.