



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 45
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via    De mooiste foto krijgt een verrassing!

Romige knolselderij-preisoep met notenrozijnenbrood

Een herfstachtige soep met mosterd en crème fraîche

Knolselderij is de knol van de selderijplant. Blad- en bleekselderij groeien boven de grond, maar knolselderij houdt zich liever schuil onder de grond. Knolselderij heeft een kruidige smaak en is goed te gebruiken voor een maaltijdsoep. Waar de knolselderij uit de box vandaan komt lees je op de extra kaart van deze week!



30-35 min



gemakkelijk



vegetarisch



kind-vriendelijk



Challenger aardappelen



Ui



Knolselderij



Prei



Notenrozijnenbrood



Crème fraîche

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Ui	½	1	1½	2	2½	3
Challenger aardappelen (g)	100	200	300	400	500	600
Knolselderij (g)	125	250	375	500	625	750
Prei	½	1	1½	2	2½	3
Notenrozijnenbrood 1) 8) 15)	1	2	3	4	5	6
Crème fraîche (el) 7)	2	4	6	8	10	12
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillonblokjes*	¾	1½	2¼	3	3¾	4½
Mosterd (tl)*	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

* Zelf toevoegen

Allergenen

1) Gluten **7)** Melk/lactose
8) Noten **15)** Kan sporen bevatten van eieren, soja, melk/lactose, sesam en lupine

Benodigdheden

Soeppan of grote pan met deksel, kom, staafmixer

Voedingswaarden 628 kcal | 16 g eiwit | 79 g koolhydraten | 25 g vet, waarvan 9 g verzadigd | 16 g vezels



1 Verwarm de oven voor op 180 graden en kook 500 ml water per persoon.



2 Snipper de ui. Schil de aardappelen (challenger) en snijd in blokjes van 1 cm. Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Snijd de prei in dunne ringen.



3 Verhit de olijfolie in een soeppan of grote pan met deksel en fruit de ui 2 minuten op middelmatig vuur. Voeg de knolselderij en prei toe en roerbak 3 minuten. Voeg de aardappelen en 400 ml water per persoon toe en verkruimel het bouillonblokjes boven de pan. Laat 15 - 20 minuten zachtjes, afgedekt, koken.



4 Bak ondertussen het notenrozijnenbrood 8 minuten in de oven. Meng de crème fraîche met de mosterd in een kom.

5 Haal de soep van het vuur en pureer met een staafmixer. Voeg eventueel extra water toe als de soep te dik is. Zet de soep terug op het vuur, voeg de helft van de crème fraîche toe en verhit nog 1 minuut.

6 Verdeel de soep over de soepkommen. Garneer met de overige crème fraîche en serveer met het notenrozijnenbrood.

Tip! Heb je nog basilicum of koriander over van een van de andere gerechten? Verdeel hiervan dan een beetje over de soep!