**Lekkere zachte knolselderijsoep met prei gehaktballetjes champignons**

Nodig:

1 knolselderij (schoongemaakt en in stukken gesneden)

3 vleesbouillon-tabletten

1 kleine ui (gepeld en gesnipperd)

1 middelgrote prei (schoongemaakt, in stukken gesneden)

1 + 1 eetlepel zonnebloemolie

1 grote aardappel (geschild, in stukjes gesneden)

½ dl witte wijn of droge sherry

150 gram (kastanje)champignons schoongemaakt in plakjes gesneden

Peper

Zout

nootmuskaat

250 gram rundergehakt

100 ml slagroom

3 eetlepels gehakte peterselie

Bereiding:

Verhit 1 eetlepel zonnebloemolie in de pan. Bak hierin de uisnippers glazig. Voeg de stukjes aardappel, knolselderij en prei toe en bak 2 minuten al omscheppend mee. Voeg zoveel water en wijn toe zodat de groenten net onder staan. Voeg de bouillontabletten toe. Breng alles aan de kook en laat zolang koken tot de groenten en de aardappelen zacht zijn. Pureer de soep. Voeg de slagroom eraan toe. Is de soep toch nog te dik doe er dan nog wat bouillon bij. Kruid het gehakt met peper, zout en nootmuskaat. Rol hiervan kleine gehaktballetjes. Breng de soep weer aan de kook en doe de gehaktballetjes in de soep. Laat ze garen in de soep. Bak ondertussen de champignons in een eetlepel zonnebloemolie. Voeg de chanpignons en de peterselie toe aan de soep. Maak eventueel op smaak met peper, zout en nootmuskaat.