**Knolselderijsoep van Francesca**

Nodig:

1 knolselderij

1 flinke ui, grof gehakt

bakolijfolie

zout

2 teentjes knoflook, grof gehakt

specerijen naar keuze, zie hieronder

1 groentebouillonblokje, of 2 tl los bouillonpoeder

zwarte peper

optioneel: plantaardige kookroom

*• Een simpele mix van 2 theelepels paprikapoeder en 2 theelepels kerriepoeder doen het altijd goed met knolselderij. Bak deze mee met de ui en knolselderij.*

*• Voeg naast ui en knoflook ook een wortel en stengel bleekselderij toe en voeg extra Italiaanse kruiden toe voor een Italiaans tintje. Denk aan fijngehakte oregano en tijm.*

*• Ga op de curry-tour en voeg specerijen als garam masala, curry madras of Surinaamse masala toe. Twee theelepels voor een milde smaak of een eetlepel voor een rijke smaak.*

*• De combinatie van komijn, kurkuma en korianderzaad vind ik ook goed werken met knolselderij.*

*• Bak wat tomatenpuree, gerookt paprikapoeder en rozemarijn mee en voeg saffraan toe aan het kookvocht.*

Bereiding:

Schil de knolselderij met een scherp mes, snijd daarna in blokjes. Verhit een grote soeppan en fruit de ui voor 5 minuten in een scheut bakolijfolie met een snuf zout. Zet het vuur lager als de ui gaat bruinen. Voeg de knoflook toe met de specerijen naar keuze (zie intro voor toelichting) en bak nog 2 minuten. Roer daarna de blokjes knolselderij erdoor en bak nog 2 minuten. Schenk nu water in de pan tot de knolselderij net onder staat. Voeg 1 groentebouillonblokje toe en breng aan de kook. Laat circa 15 - 20 minuten koken tot de groenten gaar zijn. Tip: Voor een kleine knolselderij volstaat circa 1 liter water. Voor een groter exemplaar heb je 1,5 - 2 liter water nodig. Voeg nooit te veel water toe, dat kun je altijd later nog doen nadat de soep gepureerd is. En ik voeg ook altijd maar 1 bouillonblokje (of 2 volle tl los bouillonpoeder) toe. Het gaat mij om de smaak, niet om het zoutgehalte, dat kan ik ook altijd nog extra toevoegen aan het einde. Als dat nodig is. Pureer de soep met een staafmixer of in een goede blender. Proef en voeg naar smaak nog zout en/of peper toe. Een scheutje (plantaardige) kookroom kan uiteraard ook.