



Vergeeten groentesoep

De vernieuwde eetbare tuin op het Landgoed Mattemburgh heeft ten alle tijden heerlijke verse groenten, kruiden en eetbare bloemen te bieden. Naast de veel voorkomende en welbekende bladgroenten, knolgroenten en wortelgroenten groeien er ook volop "vergeten groenten". Dit zijn groenten die tegenwoordig niet meer veel gekweekt worden omdat de productie ervan vaak duurder is dan van andere commerciële gewassen. Dit is jammer, want vergeten groenten zijn prachtige producten om mee te werken. Zo kunt u aan de hand van onderstaand recept, een heerlijke groentesoep maken van onder andere knolselderij en pastinaak.

VOOR 4 PERSONEN

INGREDIËNTEN

25 gram boter

30 gram bloem

1 banaan sjalot (ringentjes)

¼ st knolselderij

2 st middel pastinaak

½ bos platte peterselie

5dl kippenbouillon

2dl melk

1dl koksroom

Peper

Zout

BENODIGDHEDEN

Pan 2 a 3 liter

Staafmixer

Snijplank

Mes

Maatbeker

BEREIDING

VERGETEN GROENTENSOEP

1. Schil de knolselderij en pastinaak en snij deze in stukken.
2. Smelt de boter en fruit de sjalot aan.
3. Doe de bloem erbij en laat dit even garen.
4. Pak de melk en de kippenbouillon en doe dit ook in de pan.
5. Meng het goed door elkaar en doe de pastinaak en de knolselderij erbij.
6. Breng de pan met producten op middelhoog vuur aan de kook.
7. Kook de groenten in ongeveer 30 minuten gaar en roer ondertussen regelmatig over de bodem van de pan.
8. Pureer de groenten met een staafmixer.
9. Breng de vloeistof terug tegen de kook en doe de room en platte peterselie erbij.
10. Pureer de soep totdat deze helemaal fijn is.
11. Breng de soep naar eigen wens op smaak met peper en zout.

Eet smakelijk