



Dutch Bushcraft
NATUURLIJK GENIETEN

Knolselderijsoep

Ingrediënten

- 20 gram boter
- Eetlepelolijfolie
- 1 knolselderij
- 5 takjes tijm
- 1 tot 3 teentjes knoflook
- 1 laurierblad
- 1 liter bouillon
- Flinkescheut yoghurt

Bereidingswijze

- Snij de knolselderij in zo klein mogelijke stukjes
- Smelt de boter en voeg daarna de olijfolie toe
- Bak de selderij samen met de tijm en de knoflook voor ongeveer 10 minuten
- Voeg hierna de bouillon en het laurierblad toe
- Laat dit 20 minuten koken tot de selderij zacht is
- Verwijder het laurierblad
- Voeg de yoghurt naar smaak toe

Tip

- Haal eventueel na het koken de selderij uit de soep en pureer deze in een zeef.