

KNOLSELDERSOEP MET GEROOKTE ZALM

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

½ knolselder

1 kippenbouillonblokje

100 ml light room 5 %

Peper, zout

Gedroogde bieslook

Gerookte zalmsnippers

BEREIDINGSWIJZE

Snij de knolselder in grove stukken en spoel deze even onder water.

Doe 1 liter water in een kookpot, samen met de knolselder en het bouillonblokje. Laat minstens één uur op een zacht vuur koken. Mix de soep en kruid met peper en zout. Breng terug aan de kook en voeg eventueel nog wat water toe naar gewenste dikte. Haal van het vuur, voeg de light room hieraan toe en roer goed om. Schep uit in kommetjes en leg enkele zalmsnippers in het midden.

Strooi er nog wat gedroogde bieslook als garnituur over.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

73 kcal

SMAKELIJK!