MAISON PRIMAGO

KNOLSELDERIJSOEP MET KOKOSMELK EN CHAMPIGNON TOPPING

Ingrediënten

- 1 knolselderij
- 1 prei
- 1 zoete aardappel
- 200 gram broccoli
- 1 blik kokosmelk light - 400 ml
- 1 liter groenten- of tuinkruidenbouillon
- eventueel zout en peper
- 1 el sesamolie

voor de topping

- 1 el sesamolie
- 1 teentje knoflook geraspt
- 1 kleine rode ui fijn gesneden
- 250 gram gesneden champignons
- 1 tl sambal (als je van pittig houdt)
- 1 el ketjap manis

Bereiding:

Schil de knolselderij en de zoete aardappel en snijd deze in blokjes.
Was de prei goed en snijd deze grof in ringen
Snijd de gewassen broccoli in roosjes en schil de steel en snijd deze in plakjes.

Verhit de olie in een soeppan en bak circa 3 minuten de knolselderij, aardappel, de prei en de stronkjes van de broccoli (de roosjes apart houden). Voeg de bouillon toe en breng het aan de kook. Zet het vuur laag en laat de soep 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer en laat het geheel even 5 minuten afkoelen.
Voeg dan de kokosmelk toe.

Intussen maak je de topping:

Bak de ui, de knoflook en de champignons in een koekenpan.
Voeg de fijn gesneden broccoliroosjes toe en bak ze mee.
Voeg de ketjap toe en eventueel sambal.
Doe een deksel op de koekenpan en laat het geheel circa10 minuten stoven. Zorg dat de broccoli nog een klein beetje bite heeft. Breng het op smaak met de zout en peper.

Schenk de soep in een kom of bord en garneer de soep bij opdienen met het champignon/broccoli mengsel.

Heb je soep over? Bewaar de topping dan apart van de soep.