# Vergeten groenten soep

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten voor 4 personen | Benodigdheden |
| 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 | Pan 2 a 3 liter  Staafmixer  Snijplank  Mes  Maatbeker |

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 in de pan erbij.
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 roer wel 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 tot dat deze helemaal fijn is.
11. Breng de soep naar smaak op smaak met peper en zout.