# Vergeten groenten soep

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrediënten voor 4 personen  | Benodigdheden  |
| 25 gram boter 30 gram bloem1 banaan sjalot (ringentjes)¼ st knolselderij2 st middel pastinaak ½ bos platte peterselie 5dl kippenbouillon 2dl melk1dl koksroomPeperZout | Pan 2 a 3 liter Staafmixer SnijplankMesMaatbeker  |

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.