

Drinksoepje van geroosterde knolselderij

*met salsa van groene kruiden, hazelnootkruim
en pit van rodepaprikapeper*

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

40 minuten

Benodigdheden

Stoomovens
Kookplaten

Ingrediënten

Drinksoepje:

- 0,5 ltr groentebouillon: trek wat takjes tijm mee.
- 1 el tijmblaadjes
- 1 kleine knolselderij
- 1 el. Venkelzaad
- kopje room
- 40 gr. Boter
- zout en peper naar smaak
- plantaardige olie

Garnering:

- 8 hazelnootjes
- ½ rode paprika
- ¼ rode peper
- verse groene kruiden, zoals takje tijm, peterselie, bieslook, rucola, bosui
- 1 teentje knoflook
- sap van halve citroen
- olijfolie, peper & zout

Bereidingswijze

Vorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 220° C stand 'Thermogrillen'.
2. Schil de knolselderij en snij de knol in staafjes (als frieten). Doe ze in een bak, giet er wat olie, peper & zout over en meng. Doe ze op een bakplaat met bakpapier.
3. Doe de halve paprika er ongesneden bij.
4. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en voeg stoom (stand 2) toe. Bak de selderij en het stukje paprika in max 20 minuten mooi bruin en gaar.
5. Staafmixer de geroosterde paprika met 3-4 eetlepels olijfolie en het stukje rode peper. Breng op smaak met wat druppels citroensap en ietsje zout & peper. Houd apart.
6. Houd een paar knolselderijstaafjes apart en snij die in blokjes: voor de garnering.
7. Doe de rest van de knolselderij in een steelpan met de bouillon.
8. Verwijder de takjes tijm.
9. Breng aan de kook en pureer tot een glad geheel.
10. Voeg de room en de boter toe en pureer heel kort, voeg dan ook de verse tijmblaadjes toe.
11. Rooster de hazelnootjes een paar minuten in een droge koekenpan op stand 6 tot ze kleuren en geuren.
12. Staafmixer wat groene kruiden met een teentje knoflook, een kneepje citroen en olijfolie tot een lobbige salsa.

Serveren en garneren

1. Schenk de soep met behulp van een maatbeker in een hittebestendig glas.
2. Doe de stukjes knolselderij erbij, begiet met de pittige paprika en maak af met de verse-kruidenolie en de grove hazelnootkruim. Optioneel ook nog met een vers takje kruiden.