

Selderijsoep

Ingrediënten

- 1 knolselderij
- 4 aardappels
- 10 centiliter crème fraîche
- 8 dunne plakjes gerookt spek
- 1 ui
- 15 gram boter
- 1 eetlepel olie
- 1 bouillonblokje
- 1 takje thijm
- zout en peper

Werkwijze

1. Fruit het fijngesneden uitje 5 minuten in de boter.
2. Schil de selderij en de aardappel en snijd alles in kleine stukjes.
3. Voeg deze aan de ui toe, voeg er 1,2 liter koud water aan toe, het bouillonblokje, de thijm, zout en peper. Laat dit 30 minuten pruttelen op zacht vuur.
4. Haal de thijm eruit en mix de soep.
5. Voeg de crème fraîche toe en eventueel nog wat zout en peper. Verwarm de soep opnieuw.
6. Bak de spek uit in de hete olie. Serveer de soep met een plakje spek erbij.