



Soepen

Koolrabisoep met noten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 wortelen (grof gesneden)
1 koolrabi (grof gesneden)
1 lookteentje (geperst)
1 liter groentebouillon
1 ui (grof gesneden)
75 gram amandelen
6 tijmtakjes (+ extra om af te werken)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in een grote pot. Fruit hierin de ui glazig. Doe de knoflook erbij en schep even om. Zet het vuur wat hoger en voeg de koolrabi en de wortel toe. Laat al roerend even aanstoven.

Overgiet met de bouillon. Voeg ook de noten en de tijmblaadjes erbij. Breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes pruttelen.

Pureer de soep met een mixer en kruid naar smaak met peper & zout. Serveer met wat extra tijm of andere verse kruiden.

Tip:

De noten in dit recept gebruik je als vervanger voor room. Ze maken je soep heerlijk rijk, romig en voedzaam!

Keukenbenodigdheden

Mixer

