



Soepen

Peterseliewortelsoep

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram peterseliewortel (grof gesneden)
2 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijngesneden)
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 1/2 liters groentebouillon
boter
peper
zout

Voor de peterselieolie

1 handvol peterselie
1/2 citroen (het sap)
50 milliliters olijfolie

Bereidingswijze

Verhit de boter in een kookpot. Stoof de ajuin en het lookteentje gedurende 2 minuten aan. Voeg vervolgens de peterseliewortels toe en laat nog een 5 minuten verder stoven.

Giet er de groentebouillon bij en laat het mengsel 20 minuten pruttelen. Mix ondertussen alle ingrediënten voor de peterselieolie en kruid bij met peper en zout. Zet koel.

Mix de soep glad en kruid met peper en zout. Voeg er vervolgens de geraspte Parmezaanse kaas aan toe. Serveer de soep met een scheutje peterselieolie.

