



Soepen

Kaassoep met bier

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 ui (gesnipperd)
2 takjes tijm
2 stengels selder (in stukjes)
2 wortelen (in stukjes)
1 aardappel (in blokjes)
krulpeterselie (enkele plukjes)
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)
200 milliliters donker bier
1 liter kippenbouillon
150 gram kaas (belegen of cheddar, geraspt)
1 laurierblaadje
2 bruin brood (sneetjes, in blokjes)
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit een scheutje olijfolie en bak de ui glazig. Voeg de laurier en tijm toe en laat 3 minuten al roerend meebakken. Voeg de selder, wortelen en aardappelblokjes toe en bak nog eens 5 minuten.

Blus met het bier en laat 2 minuten zachtjes inkoken. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Laat de soep 15 minuten op een laag vuur pruttelen tot de groenten gaar zijn.

Bak de blokjes brood in boter goudbruin. Kruid met peper en laat uitlekken op keukenpapier.

Haal de laurier en tijm uit de soep en voeg de geraspte kaas toe. Mix de soep glad. Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Verdeel de soep over 4 borden en werk af met wat krulpeterselie, bieslook en de croutons.

Tip: Voor extra vitamientjes garneer je deze soep met enkele zachte broccoliroosjes.

