Knolselderij soep

Wat heb je nodig

300 gram knolselderij
250 gram paddenstoelen
1 aardappel
1 ui
2 teentjes knoflook
600 ml water
100 ml slagroom
1 bouillontablet
2 eetlepels olie

Maak de champignons schoon en snijd ze in stukjes.
Doe 1 eetlepel olie in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de olie warm worden.

Doe de champignons in de pan.
Bak de champignons al omscheppend 5 minuten.
Zet de kookplaat uit en doe de champignons op een bord.
Pel de ui en de knoflook en snijd ze in stukjes.

Schil de aardappel en was hem.
Snijd de aardappel in blokjes.
Schil de knolselderij en snijd hem in plakken.
Snijd de plakken in blokjes.

Doe 1 eetlepel olie in dezelfde pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de pan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.

Doe de aardappel en knolselderij in de pan.
Bak het al omscheppend 1 minuut.
Doe de bouillontablet erbij en schenk het water erbij.
Breng het aan de kook.

Zet de kookplaat op de laagste stand en doe het deksel op de pan.
Laat het 20 minuten zachtjes koken
Zet de kookplaat uit en haal de pan eraf.
Pureer de soep met de staafmixer.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Schenk de slagroom bij de soep en roer het er door.
Doe de gebakken paddenstoelen er ook bij.
Verwarm het al roerend nog 2 minuten.