

Seldersoep

<IMAGE>

Ingredients

- 4 witte selderstelen, in kleine stukjes
- 1 ui gesnipperd
- 1 kleine aardappel
- een klontje boter
- 500ml kippenbouillon
- 2 el room

Method

1. Smelt de boter in een pan en voeg de selder, de ui en de fijngesneden aardappel toe.
2. Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten koken.
3. Mix de soep fijn en breng op smaak met peper en zout.
4. Meng de room onder de soep.

Notes

- bulleted

Revision #2

Created 2020-11-13 11:19:32 UTC by Barbara

Updated 2020-11-13 11:22:50 UTC by Barbara