



Winterse groentesoep met croutons

Soep • Soep
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

ui
winterwortel
knolselderij
venkel
boter
bouillon
zout en peper
oud brood
gesmolten boter of vloeibare
braadboter
peterselie

Bereiding

Groenten grof snijden en aanstoven in boter.
Een goed gekruide bouillon toevoegen en onder deksel 30 à 40 minuten zachtjes laten koken.
Intussen voldoende peterselie fijnhakken.
Van oud brood croutons snijden (in dit geval haal ik de korsten niet van het brood).
In een kom het gesneden brood goed mengen met gesmolten boter of vloeibare braadboter.
In de mand van de airfryer doen en 10 minuten bakken bij 180 graden. Regelmatig omschudden.
De soep mixen, peterselie toevoegen en op smaak brengen.

Notities

Een dikke groentesoep. Een stevige soep kun je in de koude periode van het jaar maken van groenten en peulvruchten. Wanneer je echter gebruik maakt van voldoende wortel- en knolgroenten, krijg je ook een stevig gebonden, verwarmende soep.

Voor de croutons heb ik in dit recept gebruik gemaakt van de airfryer. Je kunt ze natuurlijk ook gewoon in de pan bakken :)

Foto's

Winterse
groentesoep
met croutons

